Mode d'emploi et instructions de montage
Machine à café encastrable

Lisez **impérativement** ce mode d’emploi avant d’installer et de mettre en service votre appareil. Vous éviterez de vous blesser et d'endommager votre matériel.

fr-FR

M.-Nr. 12 859 920

Votre contribution à la protection de l'environnement

Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour.

Économies d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie et de l'argent, mais aussi préserver l'environnement en suivant les conseils ci-après :

- Faites fonctionner la machine à café en Mode éco (préréglé).
- Désactivez l'affichage de l'heure.
- Réduisez la luminosité de l'écran ou désactivez complètement le rétroéclairage.
- Désactivez l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
- Sélectionnez le code couleurs foncé pour l'écran.
- Diminuez la luminosité de l'écran.
- Si vous changez les réglages d'usine du Timer (minuterie), la consommation énergétique de l'appareil peut augmenter.
- Soyez particulièrement attentif au message suivant sur l'écran : Ce réglage augmente la consommation d'énergie.
- Si vous n'utilisez pas la machine à café, éteignez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt ⏻.

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.

Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

Table des matières

Votre contribution à la protection de l'environnement **2**
Économies d'énergie 2

Consignes de sécurité et mises en garde **8**

Description de l'appareil **16**
Le récipient à lait 18
Distribution centrale avec capteur de bord de tasse 18

Éléments de commande et d'affichage **19**
Symboles à l'écran 20
Symboles des touches boissons 21

Principe de fonctionnement **22**
Visualiser et naviguer dans un menu 22

Miele@home **24**

Première mise en service **25**
Avant la première utilisation 25
Première mise en marche 25

Remplissage du réservoir à grains **27**

Remplir le réservoir à eau **28**

Mise en marche et arrêt **29**
Allumer la machine à café 29
Eteindre la machine à café 29
Préparer une absence prolongée 29

Préparer des boissons **30**
Café 30
- Les boissons à base de café en détail 30
- Lait et produits laitiers alternatifs 31
- Remplir le récipient de lait et le mettre en place. 31
- Préparer un café 32
- Annuler la préparation 32
- Préparer une boisson au café avec la fonction DoubleShot 32
- Préparer 2 doses 33
- Préparer une cafetière 33

Thé 33
- Préparer du thé 35
- Démarrer manuellement le TeaTimer 35
- Préparer une théière 35

Préparer de l'eau chaude ou très chaude 35
Modifier la quantité de boisson 36

Table des matières

Mode expert **37**
Activation et désactivation du mode expert 37
Mode expert : ajuster la quantité de boisson 37

Degré de mouture **38**
Détecter le degré de mouture correct 38
Modifier le degré de mouture 38

Paramètres **39**
Afficher et modifier les paramètres 39
Quantité 39
Quantité de mouture 39
Température d'infusion pour les boissons à base de café 39
Température de distribution pour les boissons à base de thé, l'eau chaude et l'eau chaude 40
Préinfusion du café en poudre 40

Profils **41**
Profils 41
Créer un profil 41
Modifier un profil 41
Changer de profil 41
Modifier le nom du profil 41
Supprimer un profil 42
Préparer des boissons à partir d'un profil 42
Modifier les boissons d'un profil 42

MobileStart **43**
Préparer MobileStart 43
Mise en marche et arrêt de MobileStart 43

Réglages **44**
Afficher et modifier les Réglages 44
Langue 44
Heure 44
Date 44
Minuteur 44
Mise en marche à 44
Arrêt à 45
Arrêt après 45
TeaTimer 45
Volume 45
Luminosité de l'écran 45
Éclairage 45
Info (afficher des informations) 46
Altitude 46

Table des matières

Mode Performance ... 46
Mode éco ... 46
Mode café ... 46
Mode lait ... 46
Mode Party (fêtes) ... 46
Dureté d'eau ... 47
Sécurité enfants ... 48
Miele@home ... 48
Effectuer Scan & Connect ... 49
Commande à distance ... 49
RemoteUpdate ... 49
Version logiciel ... 50
Revendeur (mode expo) ... 50
Réglages d'usine ... 50

Nettoyage et entretien ... **51**
Tableau des fréquences de nettoyage ... 51
Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle ... 52
Produits de lavage à ne pas utiliser ... 53
Ouvrir la porte de l'appareil ... 53
Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc de café ... 54
Nettoyer la plaque d'égouttage ... 56
Nettoyer le réservoir d'eau ... 56
Nettoyer la distribution centrale ... 56
Nettoyer le capteur de bord de tasse ... 58
Nettoyer le récipient à lait avec couvercle ... 59
Nettoyer la vanne de lait (quotidiennement) ... 59
Retirer et nettoyer la vanne de lait (une fois par mois) ... 60
Nettoyage du réservoir à grains ... 63
Nettoyer à la main l'unité de percolation et l'intérieur ... 63
Nettoyage de l'intérieur, de la face intérieure de la porte de l'appareil et du bac d'égouttage ... 65
Nettoyer la façade de l'appareil ... 66
Programmes d'entretien ... 66
Accéder au menu Entretien ... 67
Rinçage de l'appareil ... 67
Rincer le conduit de lait ... 67
Nettoyage du conduit de lait ... 67
Dégraisser l'unité de percolation ... 68
Détartrer l'appareil ... 70

En cas d'anomalie ... **72**
Messages à l'écran ... 72
Fonctionnement anormal de la machine à café ... 74

Résultat non satisfaisant ... 78

Service après-vente et garantie ... **80**
Contact en cas d'anomalies ... 80
Garantie ... 80

Accessoires ... **81**

Installation ... **82**
Raccordement électrique ... 82
Cotes d'encastrement ... 83
Encastrement dans un meuble haut ... 83
Installation et raccordements ... 84
Montage de la machine à café ... 85
Limitation d'ouverture de porte ... 86

Caractéristiques techniques ... **88**

Déclaration de conformité ... **89**

Droits d'auteur et licences ... **90**

Consignes de sécurité et mises en garde

Cette machine à café répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre la machine à café en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous assurez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.
Conformément à la norme IEC 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre pour l'installation de la machine à café et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez ce mode d'emploi et veuillez le remettre en cas de cession de cet appareil.

Utilisation conforme

▶ Cette machine à café a été conçue pour être utilisée dans un cadre domestique.

▶ Cette machine à café ne convient pas à une utilisation en extérieur.

▶ Utilisez cette machine à café exclusivement en-dessous de 2 000 m d'altitude.

▶ Utilisez cette machine à café uniquement dans le cadre domestique pour préparer des boissons à base de café, type espresso, cappuccino, latte macchiato, thé, etc. Toute autre utilisation est à proscrire.

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

⚠ Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !

La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes !

Empêchez les enfants de toucher aux parties brûlantes de la machine à café ou de se placer sous les buses de distribution.

▶ Installez la machine à café hors de portée des enfants.

▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de la machine à café à moins d'être constamment surveillés.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser l'appareil sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité.
Les enfants a partir de 8 ans doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une machine à café. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil sans être sous la surveillance d'un adulte. Ils doivent avoir au moins 8 ans et être accompagnés d'un adulte.

▶ Rappel : la consommation d'espresso et de café par les enfants est fortement déconseillée.

▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à installer et à réparer les appareils électriques. Une installation ou une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

▶ Tout dommage de la machine à café peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommage visible avant de l'encastrer. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique de la machine à café doivent impérativement correspondre avec celles du réseau électrique afin que l'appareil ne soit pas endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.

▶ Il est possible de faire fonctionner l'appareil temporairement ou en permanence sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (par ex. réseaux autonomes, systèmes de secours). Il faut pour cela que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par ex., dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre machine à café.

▶ Cette machine à café ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.

▶ N'utilisez la machine à café que lorsque celle-ci est encastrée, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Dans le cas d'un encastrement combiné, il est très important que la machine à café soit délimitée vers le bas par une tablette fermée (sauf si elle est combinée à un tiroir chauffant Gourmet ou à un tiroir sous vide encastrable).

▶ N'utilisez la machine à café que si la température ambiante se situe entre + 16 °C et + 38 °C.

▶ Respectez une hauteur d'encastrement minimum de 850 mm.

▶ Cette machine à café ne doit pas être installée derrière une façade de meuble fermée. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager l'appareil et/ou le meuble.

▶ En cas de travaux d'installation et de réparations, la machine à café doit être débranchée du réseau électrique.
La machine à café est débranchée du secteur électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

- les fusibles de l'installation domestique sont déclenchés,
- les fusibles à filetage (non disponibles en France) sont totalement dévissés de l'installation électrique, ou
- la prise de l'appareil est débranchée.
  Tirez sur la fiche et non sur le câble d'alimentation.

▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la machine à café par un SAV non agréé par Miele.

▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil ! N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et pourrait provoquer des anomalies de fonctionnement de votre machine à café.

Utilisation conforme

⚠ Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !
Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !

Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.

Les buses peuvent projeter du liquide brûlant ou de la vapeur. Veillez donc à ce que la distribution centrale soit propre et installée correctement.

Retirez les récipients qui se trouvent sur la tôle d'égouttage dans la porte avant d'ouvrir la porte de l'appareil.

L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude. Videz le bac d'égouttage avec prudence.

⚠ Risque de blessure pour les yeux !

Ne jamais regarder directement l'éclairage à l'œil nu ou avec des instruments optiques (une loupe par exemple)

▶ Pour le choix de l'eau, tenez compte des points suivants :

- La qualité de l'eau doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine à café.
- Ne versez que de l'eau potable fraîche et propre dans le réservoir à eau. L'eau chaude, l'eau bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.
- Renouvelez l'eau chaque jour afin de prévenir la formation de germes.
- N'utilisez pas d'eau enrichie en dioxyde de carbone.

▶ Versez uniquement des grains de café torréfiés dans les réservoirs à grains. Ne remplissez pas les réservoirs de grains de café traités avec des additifs alimentaires ni de café moulu.

▶ Ne versez jamais de liquides dans les réservoirs à grains.

▶ Ne jamais utiliser de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin à café de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.

▶ Le sucre endommage la machine à café. Ne versez jamais de sucre, de caramel, de grains de café enrobés ou de liquides sucrés dans la machine à café.

▶ N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs contenant la plupart du temps du sucre ajouté, ils ont tendance à adhérer au conduit de lait et à l'obstruer.

▶ Si vous utilisez un lait d'origine animale, n'utilisez que du lait pasteurisé.

▶ Si vous préparez des boissons à base de thé, respectez les instructions du fabricant.

▶ Ne placez pas de mélanges alcoolisés inflammables sous la distribution centrale. Les composants synthétiques de la machine à café sont susceptibles de prendre feu et de fondre.

▶ Ne vous appuyez pas à la porte de l'appareil ouverte et n'exercez pas de contrainte dessus. Vous risquez d'abîmer la charnière de la machine à café.

▶ N'utilisez jamais la machine à café pour nettoyer des objets.

▶ Veillez à ce que la machine à café n’entre pas en contact avec du gel désinfectant pour les mains et des produits solaires/crèmes solaires, car ces produits endommagent les surfaces.

Accessoires et pièces détachées

▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d’origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.

▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Si d’autres pièces sont utilisées, les réclamations pour la garantie, la garantie et/ou la responsabilité du produit seront perdues.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre machine à café.

Nettoyage et entretien

▶ Nettoyez soigneusement la machine à café et le récipient à lait tous les jours, en particulier avant la première utilisation.

▶ Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces qui servent au passage du lait. Le lait contient par nature des germes qui prolifèrent si le nettoyage n'est pas suffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.

▶ Détartrez la machine à café régulièrement, selon la dureté de l'eau. Plus votre eau est calcaire, plus vous devez détartrer souvent. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une absence de détartrage, de l'utilisation de pastilles de détartrage non adaptées ou de dosages erronés.

▶ Dégraissez régulièrement l'unité de percolation avec des pastilles de nettoyage. La fréquence de nettoyage de l'unité de percolation augmente avec le taux de matières grasses du café.

▶ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants conducteurs et provoquer un court-circuit.

▶ Jetez le marc de café à la poubelle ou utilisez-le pour un compost. Ne versez jamais le marc de café dans la bonde d'un évier, faute de quoi vous risquez de boucher ce dernier.

Pour les appareils avec surfaces en acier inoxydable :

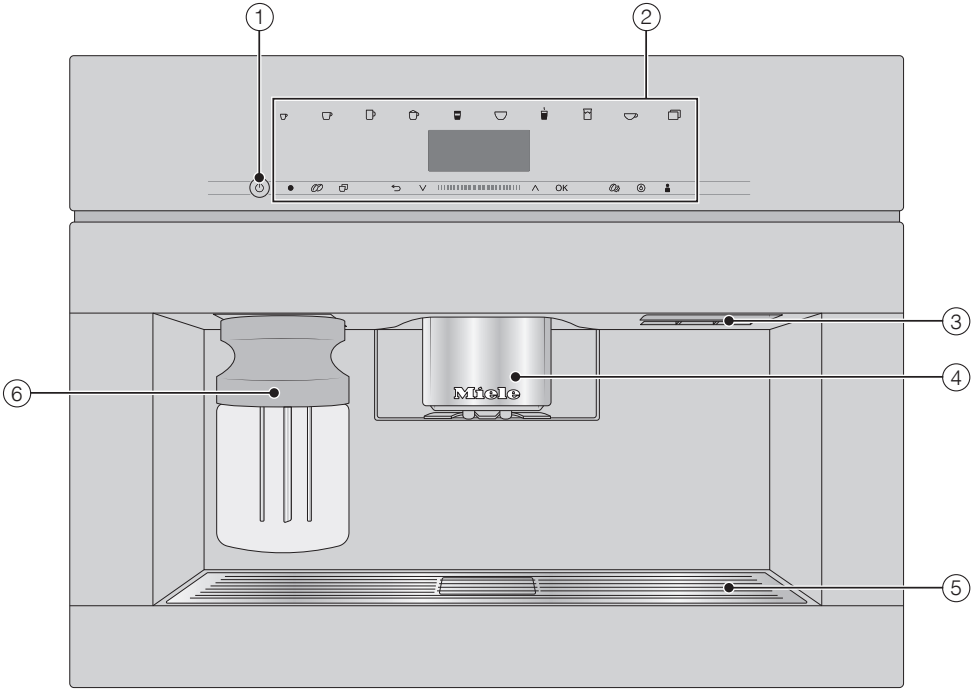
▶ Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou autre matériau collant sur les surfaces en inox. Le revêtement des surfaces en acier inoxydable en serait endommagé et perdrait sa fonction de protection contre les salissures.

▶ Le revêtement des surfaces en acier inoxydable est susceptible de se rayer. Faites notamment attention aux aimants.

▶ Les surfaces en inox sont sensibles aux rayures. Même un simple aimant peut les rayer.

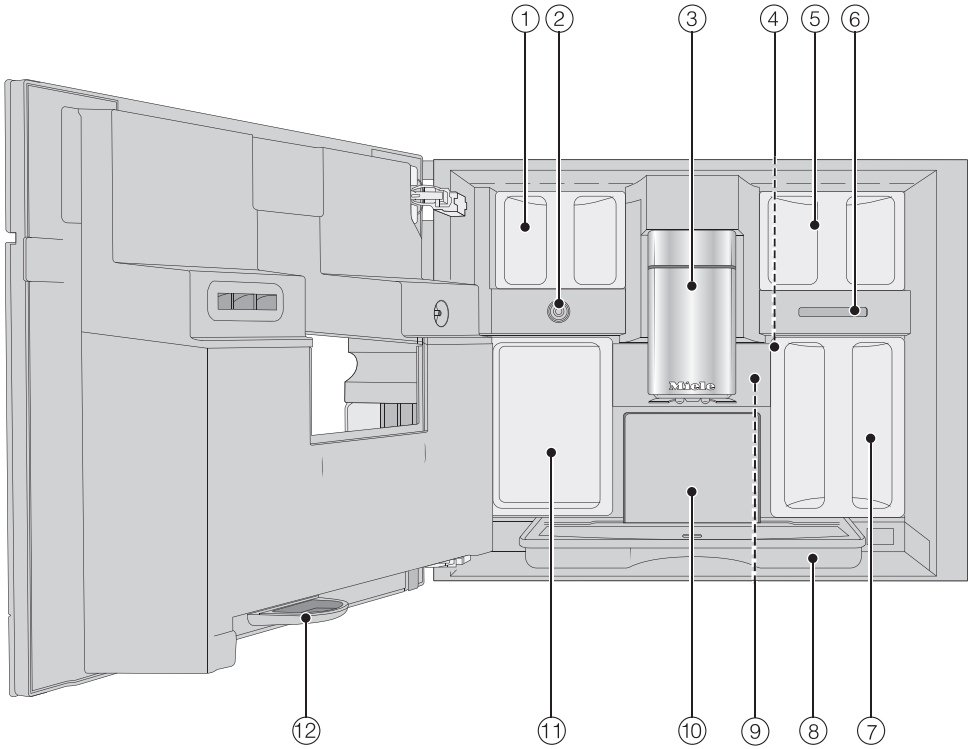
Description de l’appareil

Vue extérieure



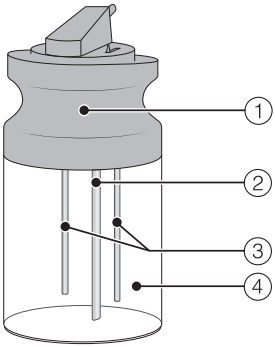
① Touche Marche/Arrêt ⏻
② Bandeau de commande
③ Poignée
④ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur
⑤ Plaque d'égouttage
⑥ Récipient à lait

Vue intérieure



① Réservoir à grains
② Vanne de lait
③ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur
④ Réglage de la finesse de mouture
⑤ Réservoir à grains
⑥ Sortie de ventilateur
⑦ Réservoir à eau
⑧ Bac d'égouttage avec couvercle
⑨ Unité de percolation
⑩ Bac à marc
⑪ Récipient destiné à l'entretien
⑫ Bac d'égouttage

Le récipient à lait



① Couvercle

② Tube d'aspiration du lait

③ Tige de mesure

④ Récipient en verre

Distribution centrale avec capteur de bord de tasse

La distribution centrale avec capteur de bord de tasse dispose d'un réglage automatique de la distribution. Au début de la préparation d'une boisson, la distribution centrale descend automatiquement grâce au réglage automatique de la hauteur de distribution et se positionne à la hauteur optimale correspondant aux tasses ou verres utilisés.

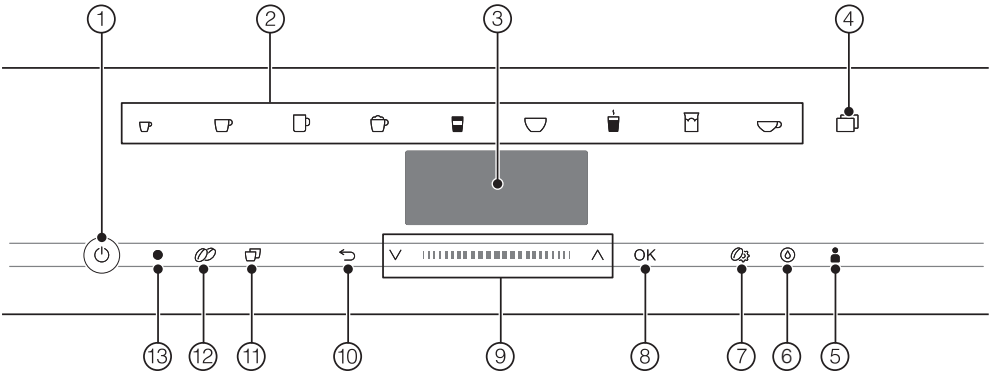
Vous ne pouvez **pas** régler manuellement la distribution centrale avec le capteur de bord de tasse.

Lorsque la machine à café est arrêtée, la distribution centrale se trouve dans une position intermédiaire.

En revanche, si des programmes d'entretien sont effectués, la distribution centrale se placera automatiquement à la hauteur du récipient d'entretien, ou dans une position d'entretien basse.

Vérifiez que la distribution centrale se trouve en position supérieure ou intermédiaire, avant d'ouvrir la porte.

Éléments de commande et d'affichage



① **Touche Marche/Arrêt** ⏻
Mise en marche et arrêt de la machine à café

② **Touches boissons**
Préparer des boissons

③ **Écran**
Informations sur l'action présente ou l'état de l'appareil

④ **Touche sensitive** ▭
- Préparer d'autres boissons : ristretto, capuccino italiano...
- Préparer une cafetière/théière
- Menu Réglages ⚑

⑤ **Touche sensitive** Profils 👤
Créer et gérer les profils

⑥ **Touche sensitive** Entretien ⓪
Programmes d'entretien, par ex. Détartrage

⑦ **Touche sensitive** Paramètres ⚙
Afficher et modifier les réglages de préparation des boissons

⑧ **Touche sensitive *OK***
Confirmation des messages à l'écran et enregistrement des réglages

⑨ **Zone de navigation avec les flèches** ∧∨
Parcourir les listes de sélection et modifier des valeurs

⑩ **Touche sensitive « Retour »** ⮌
Revenir au niveau de menu supérieur et annuler des actions

⑪ **Touche sensitive « 2 doses »** ▭
Préparation de deux portions d'une boisson en une fois

⑫ **Touche sensitive « Double-Shot »** ∅
Pour une boisson corsée et aromatique : deux doses de grains de café sont moulues pour la même quantité d'eau

⑬ **Interface optique**
(réservée au service après-vente Miele)

Éléments de commande et d'affichage

Symboles à l'écran

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

Symbole	Explication
	Ce symbole identifie le menu « Réglages » et le sous-menu « Langue ».
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez les messages en effleurant la touche *OK*.
	Le symbole s'affiche lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé. La commande est verrouillée.
	Le symbole et l'heure de mise en marche souhaitée s'affiche à l'écran 23:59 heures avant, si le Minuteur (Timer) Mise en marche à et l'affichage de l'heure sont activés.
	La fonction Minuterie TeaTimer a été activée (voir chapitre « TeaTimer »). Le temps d'infusion restant est affiché à côté du symbole.
	Le symbole s'affiche pendant le détartrage. Le symbole se trouve également sur le réservoir d'eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère.
	Ce symbole apparaît pendant le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait. (Le symbole se trouve également sur le réservoir à eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère.)
	Si Miele@home est activé pour la machine à café, la connexion Wi-Fi est représentée par ces symboles. Les symboles s'échelonnent de « fort » à « non connecté ».
	« MobileStart » s'affiche lorsque Miele@home est configuré pour la machine à café et que MobileStart est activé.

Symboles des touches boissons

- Espresso
- Café
- Café long
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Caffè Latte
- Lait chaud
- Mousse de lait
- Eau pour le thé

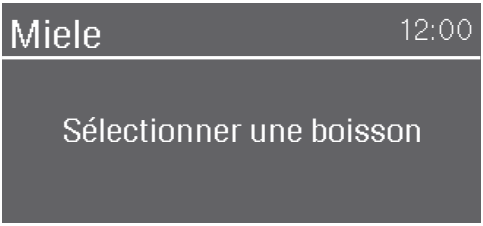
Touches sensitives

Pour utiliser la machine à café, il suffit d'effleurer les touches sensitives.

Un son retentit dès que vous effleurez une touche. Vous pouvez ajuster le volume sonore des touches ou couper la tonalité (voir chapitre « Réglages », section « Volume »).

Menu des boissons

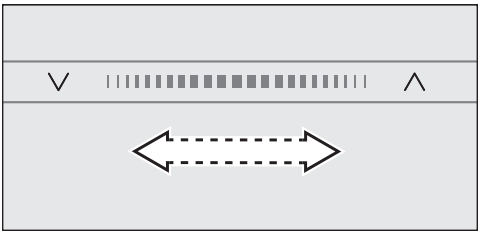
Vous vous trouvez dans le menu des boissons lorsque l'écran indique : Sélectionner une boisson.



Vous trouverez d'autres choix de boissons dans le menu Autres (touche sensitive ▭).

Zone de navigation

Si vous souhaitez sélectionner une option, effleurez la flèche ∧ ou ∨ jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.



Pour faire défiler un menu plus rapidement, faites glisser votre doigt sur la zone située entre les flèches.

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage, la touche *OK* devient orange.

Pour valider la sélection, effleurez la touche *OK*.

Visualiser et naviguer dans un menu

Pour visualiser un menu, effleurez la touche correspondante, par ex. ▭.

Dans le menu sélectionné, vous pouvez lancer différentes opérations ou modifier des réglages. La barre à droite de l'écran indique que d'autres options sont disponibles ou que le texte continue.

La coche ✓ vous indique quel réglage est actuellement sélectionné.

Quitter un menu ou annuler une action

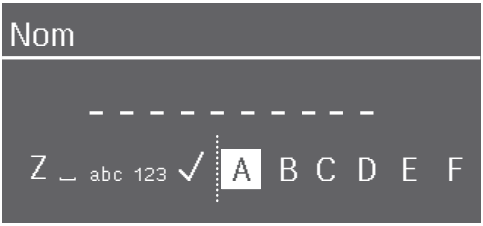
Pour quitter un menu, effleurez la touche ⮌.

Lorsque la touche devient orange, vous pouvez l'effleurer à nouveau pour retourner au menu des boissons.

Saisir un nom

Utilisez la zone de navigation pour sélectionner les caractères. Vous pouvez saisir des lettres capitales ou minuscules.

Conseil : Choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.



- Pour saisir un caractère, sélectionnez-le dans la liste et confirmez avec *OK*.
- Pour effacer un caractère, effleurez la touche ⮌.
- Pour enregistrer le nom, sélectionnez la coche ✓ puis confirmez avec *OK*.

Votre machine à café est équipée d'un module Wi-Fi intégré.

Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre machine à café.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi
- l'App Miele
- un compte utilisateur chez Miele (vous pouvez créer le compte utilisateur via l'app Miele)

L'App Miele vous guide lors de la connexion entre la machine à café et le réseau Wi-Fi local.

Une fois la machine à café connectée au réseau Wi-Fi, vous pouvez par exemple procéder aux actions suivantes avec l'App Miele :

- Installer les mises à jour du logiciel.
- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre machine à café
- Modifier les réglages de votre machine à café
- Commander votre machine à café à distance

En connectant la machine à café à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si la machine à café est désactivée.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des problèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

Le service de Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.fr.

Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.

Avant la première utilisation

- Raccordez la machine à café au réseau d'électricité.
- Encastrez la machine à café.
- Retirez les éventuelles étiquettes.
- Retirez le film de protection du bac d'égouttage.
- Nettoyez le réservoir d'eau, les réservoirs à grains et la distribution centrale.
- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le d'eau courante froide. Respectez le marquage « max. » et replacez le réservoir à eau dans la machine (voir chapitre « Remplir le réservoir à eau »).
- Retirez les réservoirs à grains et remplissez-les de grains de café torréfiés.

Première mise en marche

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

Sélectionner la langue d'affichage

- Sélectionnez la langue souhaitée.

Votre emplacement sera demandé le cas échéant.

Le choix du site détermine l'affichage de l'heure, par ex. format 12h ou 24h ou l'affichage des unités ou équivalent.

Activer la mise en réseau (Miele@home)

Pour obtenir les mises à jour du logiciel et commander la machine à café via l'App Miele sur votre terminal mobile, vous pouvez connecter votre machine à café à votre réseau Wi-Fi.

Pendant la mise en service, Installer Miele@home s'affiche à l'écran.

Conseil : Vous pouvez également configurer Miele@home ultérieurement, par ex. à l'aide du QR code situé à l'intérieur de la porte de l'appareil (voir chapitre « Configurer Scan & Connect »). Dans ce cas, sélectionnez Passer.

- Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre appareil.
- Effleurez Continuer.
- Sélectionnez la méthode de connexion de votre choix.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran de la machine à café et dans l'application Miele.

L'écran affiche : Connexion établie..

Le nouveau logiciel de votre machine à café sera téléchargé par RemoteUpdate après la prochaine mise en marche, dans la mesure où il est disponible. Dans ce cas, vous serez averti que vous pouvez installer le nouveau logiciel (voir chapitre « Mise à jour à distance »).

La mise en réseau augmente la consommation d'énergie de la machine à café.

- Effleurez *OK* pour poursuivre la mise en service.

Régler la date

- Réglez la date actuelle.
- Validez en effleurant *OK*.

Régler l'heure

- Réglez l'heure actuelle.
- Validez en effleurant *OK*.

Si vous avez connecté votre machine à café à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele, l'heure est synchronisée avec l'application en fonction de l'emplacement configuré.

Réglage de la dureté de l'eau

La société d'approvisionnement en eau potable de votre commune peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

Vous trouverez davantage d'informations sur la dureté d'eau au chapitre « Réglages », section « Dureté de l'eau ».

- Saisissez la dureté d'eau locale (en °dH) et confirmez avec *OK*.

Sélection du Mode Performance

Vous pouvez sélectionner le Mode Performance adapté à vos préférences de café (voir chapitre « Réglages », section « Mode Performance ») :

- **Mode éco** : Ce mode consomme le moins d'énergie (préréglage).
- **Mode café** : Ce mode est optimisé pour révéler le meilleur de l'arôme du café.
- **Mode lait** : Ce mode permet d'accélérer la préparation des boissons à base de lait.

- Sélectionnez le mode Performance souhaité.
- Validez en effleurant *OK*.

Si vous sélectionnez un mode Performance autre que Mode éco, la consommation d'énergie de la machine à café augmentera.

La mise en service est à présent terminée.

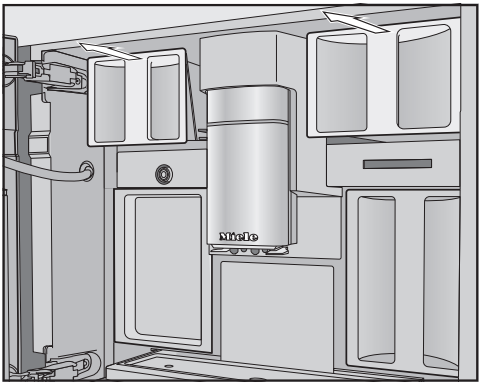
Lors de la première mise en service, faites couler les deux premiers cafés puis jetez-les. Vous éliminez ainsi du système de percolation tous les restes de café issus du contrôle qualité effectué en usine.

Votre machine à café prépare chaque café ou espresso à partir de grains de café entiers torréfiés et fraîchement moulus. À cet effet, remplissez les réservoirs de grains de café.

⚠ Risque d'endommagement du moulin en cas d'utilisation inappropriée.
Si vous remplissez un réservoir à grains avec des éléments inadéquats (par ex. : liquide, café moulu, grains de café enrobés de sucre, de caramel, etc.), vous risquez d'endommager votre machine à café.
Le café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou les mélanges de café qui contiennent du café vert sont également susceptibles d'endommager le moulin. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin de la machine à café peut être endommagé dès la première mouture.
Versez uniquement des grains de café torréfiés dans les réservoirs à grains.

La machine à café contient deux réservoirs à grains, en haut à gauche et à droite. Les grains des trois compartiments sont moulus ensemble.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



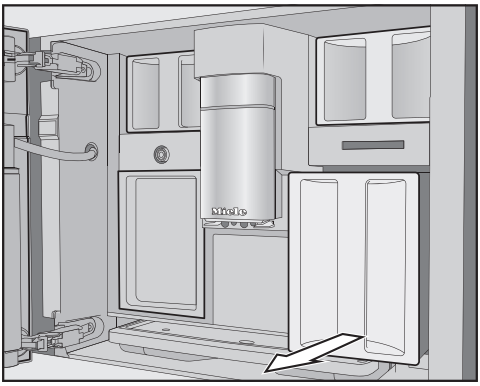
- Sortez les réservoirs à grains.
- Retirez le couvercle des compartiments et remplissez ces derniers de grains de café.
- Remettez les couvercles en place.
- Réinsérez complètement les réservoirs à grains.
- Fermez la porte de l'appareil.

Remplir le réservoir à eau

⚠ Risque sanitaire en raison de la prolifération de germes dans l'eau.
Avec le temps, l'eau qui stagne dans le réservoir à eau favorise la prolifération de germes et peut nuire à votre santé.
Changez l'eau du réservoir à eau **tous les jours**.

⚠ Risque d'endommagement en cas d'utilisation inappropriée.
L'eau chaude, l'eau bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.
N'utilisez pas d'eau gazeuse : elle entartrerait la machine trop rapidement.
Versez uniquement de l'eau potable fraîche et propre dans le réservoir à eau.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Sortez le réservoir à eau en le tirant vers vous.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant *max.*.
- Insérez le réservoir à eau dans l'appareil.
- Fermez la porte de l'appareil.

Allumer la machine à café

■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits puis l'eau chaude s'écoule par le système de distribution centrale.

Vous pouvez à présent préparer des boissons.

Si la machine à café dispose d'une température suffisante, elle ne rince pas les conduits au démarrage.

Eteindre la machine à café

■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

Si une boisson a été préparée, les conduits sont rincés lors de l'arrêt de la machine.

La préparation des boissons et les opérations d'entretien créent de l'humidité dans la machine à café. Le ventilateur dans l'appareil fonctionne après la préparation d'une boisson voire après la désactivation de l'appareil jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit suffisamment déshumidifié. Le cas échéant, vous pouvez entendre un bruit.

Préparer une absence prolongée

Si vous n'utilisez pas la machine à café pendant plus de trois jours, par ex. pendant les vacances, tenez compte des points suivants :

■ Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir à eau.

■ Nettoyez soigneusement chacune des pièces, y compris l'unité de percolation et l'intérieur.

■ Eteignez la machine à café.

⚠ Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !
Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !
Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.
Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.

Café

Les boissons à base de café en détail

Vous pouvez préparer les spécialités de café suivantes grâce à votre machine à café.

- Le **ristretto** est un espresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un espresso et très peu d'eau.
- **L'espresso** est un café intense et aromatique présentant une mousse dense couleur noisette, la Crema. Pour les préparation d'espresso, nous recommandons d'utiliser des grains avec une torréfaction espresso.
- Le **café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée.
  Pour les préparations de café, nous recommandons d'utiliser des grains avec la torréfaction appropriée.
- Le **café allongé** est un café préparé avec nettement plus d'eau.
- Le **long black** est composé d'eau chaude et de deux doses d'espresso.
- Le **Caffè Americano** se compose de doses égales d'espresso et d'eau chaude. L'espresso est préparé en premier, bientôt suivi par l'eau chaude.
- **Le cappuccino** est composé de deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **latte macchiato** est composé d'un tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **caffè latte** est composé de lait chaud et de café.
- Le **cappuccino italiano** possède les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.
- **L'espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
- Le **Flat White** est une variante particulière du Cappuccino. Toute l'intensité de l'arôme du café grâce à une quantité plus grande d'espresso que de mousse de lait.
- **Le café au lait** se compose d'un espresso avec un peu de lait chaud. Le café au lait est habituellement servi dans un bol.

Vous pouvez aussi préparer du **lait chaud** ou de la **mousse de lait**.

Lait et produits laitiers alternatifs

Les additifs sucrés contenus dans le lait de vache ou les produits laitiers alternatifs à base de plantes, comme les boissons au soja, peuvent coller le conduit de lait et les parties en contact avec le lait. Des résidus de liquides inappropriées peuvent nuire à la bonne distribution de la préparation.

N'utilisez que du lait sans additifs.

Le lait d'origine animale contient par nature des germes.

Si vous utilisez du lait d'origine animale, prenez uniquement du lait pasteurisé, comme du lait de vache pasteurisé.

Vous pouvez préparer du lait chaud et de la mousse de lait avec du lait de vache ou avec des produits laitiers alternatifs à base de plantes. La consistance de la mousse de lait varie toutefois beaucoup en fonction du lait utilisé. Tous les types de laits ne sont pas bons pour faire de la mousse de lait.

Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et est en plus émulsionné pour obtenir de la mousse de lait.

Conseil : Pour une consistance parfaite de la mousse de lait, utilisez du lait de vache froid (< 10 °C) avec une teneur en protéines d'au moins 3 %.
Vous pouvez choisir la teneur en matières grasses du lait selon votre goût. La mousse de lait sera plus crémeuse avec du lait entier (au moins 3,5 % de matières grasses).

Les produits laitiers alternatifs à base de plantes - appelés ci-après « produits laitiers alternatifs » - contiennent des ingrédients différents de ceux du lait de vache, par exemple. En raison de la sédimentation naturelle, les produits laitiers alternatifs présentent des épaississements. Lors de la préparation de lait chaud ou de mousse de lait, de tels épaississements peuvent empêcher l'aspiration du produit laitier alternatif.

Remuez bien les produits laitiers alternatifs juste avant de les préparer.

Ne secouez pas les produits laitiers alternatifs. L'agitation entraîne la formation de mousse indésirable dans l'emballage et nuit à la préparation.

Conseil : Rincez manuellement le conduit de lait immédiatement après la préparation.

Remplir le récipient de lait et le mettre en place.

Le pot à lait ne maintient **pas** le lait au frais.

Si vous laissez le lait dans le récipient à lait pendant une longue période sans le refroidir, il risque de s'altérer (selon le type de lait).

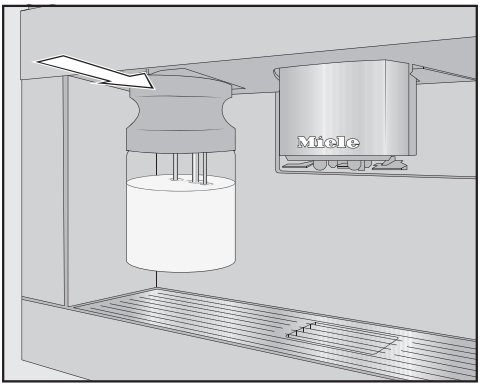
Ne laissez pas le lait de vache non refroidi dans le récipient à lait pendant une période prolongée.

Respectez les indications du fabricant concernant la durée de conservation du lait utilisé.

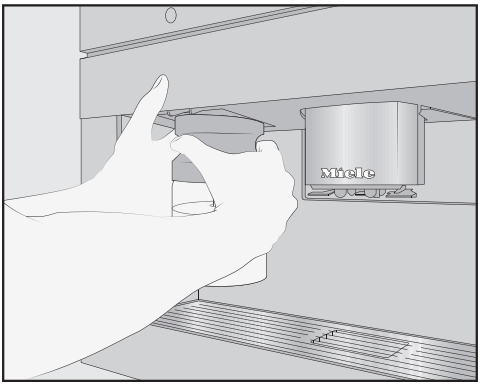
Si vous n'y avez pas fait chauffer de lait depuis un certain temps, rincez le conduit de lait avant toute nouvelle préparation.

Conseil : Utilisez du lait froid (< 10 °C) pour obtenir une mousse de lait de qualité.

- Si vous utilisez un produit laitier alternatif, remuez-le bien. Pour une préparation optimale, vous avez besoin de produits laitiers alternatifs brassés et non pas secoués.
- Remplissez le récipient à lait jusqu'à 2 cm du bord au maximum.
- Replacez le couvercle du récipient à lait.

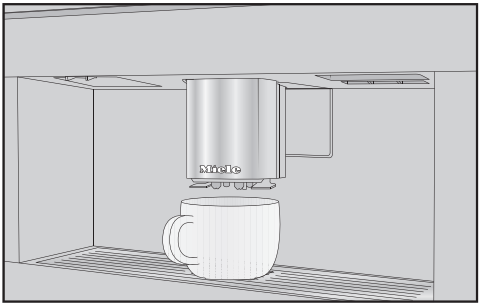


- Remettez le récipient à lait dans la machine à café par l'avant, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



Conseil : Il est plus aisé de retirer des deux mains le récipient à lait.

Préparer un café



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Si vous souhaitez préparer une boisson à base de café avec du lait chaud ou de la mousse de lait, remplissez le réservoir à lait et insérez-le.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée.

La boisson s'écoule dans la tasse via la distribution centrale.

Annuler la préparation

- Effleurez à nouveau le symbole allumé en orange sur le bandeau de commande.

Si vous préparez une boisson composée (par ex. un latte macchiato), vous pouvez annuler la préparation des différents éléments séparément.

- Lorsque Arrêt s'affiche à l'écran, confirmez avec *OK*.

Préparer une boisson au café avec la fonction DoubleShot

Si vous souhaitez une boisson à l'arôme particulièrement intense et puissant, vous pouvez sélectionner la fonction DoubleShot . Après la moitié du processus de percolation, des grains de café sont moulus et infusés une seconde

fois. La réduction du temps d'extraction permet de dégager moins d'arômes non souhaités et de substances amères.

La touche ∅ s'affiche pendant la préparation des boissons à base de café.

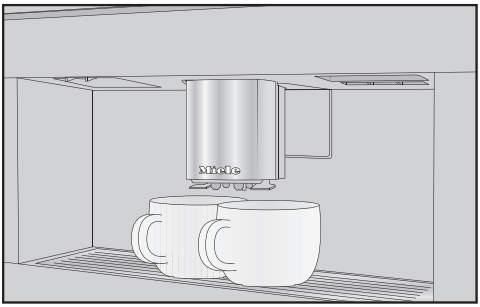
- Touchez la touche ∅, juste avant ou après avoir lancé la préparation d'une boisson à base de café.

La préparation démarre et la touche ∅ s'allume. La machine moud et procède à la percolation de deux doses de grains de café.

Il est possible d'activer DoubleShot pour toutes les boissons à base de café, à l'exception de « ristretto » et « Long black ».

Préparer 2 doses ⧉

Vous pouvez demander à la machine de vous préparer deux doses d'une boisson, dans un mug ou deux tasses simultanément.



- Le cas échéant, placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Effleurez la touche ⧉ juste avant ou juste après avoir démarré la préparation.

La touche sensitive ⧉ est allumée.

La préparation démarre et 2 doses sont alors préparées.

Préparer une cafetière

La fonction Cafetière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café à la suite (max. 1 l).

Le menu des boissons s'affiche.

Conseil : Veillez à ce que les réservoirs à grains et le réservoir à eau soient suffisamment remplis avant de lancer la fonction Cafetière.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive ⧉.
- Sélectionnez Cafetière.
- Validez en effleurant *OK*.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).

Pour chaque tasse, la machine à café moud des grains de café, procède à la percolation du café moulu et distribue la boisson. L'affichage indique le déroulement de l'opération.

Annuler la préparation

- Effleurez la touche sensitive ⧉.

Thé

Des températures d'écoulement trop élevées ou trop basses et des temps d'infusion trop courts ou trop longs peuvent altérer le goût de votre thé. Suivez les instructions de préparation du fabricant du thé que vous préparez.

La machine à café n'est pas prévue pour une utilisation à visée professionnelle ou scientifique. Les températures d'écoulement correspondent à des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction des conditions environnantes. Un palier de température de 2 °C fait la différence.

Vous pouvez choisir différentes températures pour la préparation de thé :

- **Thé japonais** est un thé vert de qualité et se caractérise par un goût fin, frais et « vert ».
  Température de distribution : env. 65 °C, temps d'infusion : env. 1,5 minutes
- **Thé blanc** est un thé vert, pour lequel seuls des bourgeons de la plante de thé jeunes et encore fermés sont utilisés et transformés de manière particulièrement douce. Le thé blanc a un goût particulièrement doux.
  Température de distribution : env. 70 °C, temps d'infusion : env. 2 minutes
- **Thé vert** obtient sa couleur verte des feuilles de thé. Les feuilles de thé sont grillées ou étuvées selon la région. Le thé vert peut être infusé à plusieurs reprises.
  Température de distribution : env. 80 °C, temps d'infusion : env. 2,5 minutes
- **Thé noir** obtient sa couleur sombre et son goût typique par la fermentation des feuilles de thé. Le thé noir peut très bien être bu avec un peu de citron ou de lait.
  Température de distribution : env. 97 °C, temps d'infusion : env. 3 minutes
- **Chaï Latte** a ses origines dans l'Ayurveda comme le thé noir avec des épices indiennes caractéristiques et du lait. Le lait adoucit la force des épices et complète cette expérience gustative.
  Température de distribution : env. 97 °C, temps d'infusion : env. 3 minutes
- **Tisane** est une boisson infusée aromatique de feuilles séchées ou de morceaux de plantes fraîches.
  Température de distribution : env. 97 °C, temps d'infusion : env. 8 minutes
- **Infusion aux fruits** se compose de morceaux de fruits secs et/ou de morceaux de plates comme les églantines. Le goût varie en fonction des plantes utilisées et de leur mélange. De nombreuses infusions aux fruits sont aromatisées en plus.
  Température de distribution : env. 97 °C, temps d'infusion : env. 8 minutes

La température d'écoulement préréglée varie en fonction du type de thé.
Les températures de la distribution correspondantes sont recommandées par Miele pour la préparation de ces types de thés.

En fonction de vos préférences personnelles, utilisez des feuilles de thé en vrac, des mélanges de thé ou des sachets de thé.

Le dosage de la quantité de thé varie d'une sorte de thé à une autre. Respectez les recommandations présentes sur l'emballage ou les conseils qui vous ont été donnés lors de l'achat. Vous pouvez ajuster la quantité d'eau en fonction du type de thé et de la taille de la tasse (voir chapitre « Quantité de boisson »).

Préparer du thé

Effleurez la touche pour ouvrir le menu contenant les différentes sortes de thé.

Le menu des boissons s'affiche.

- Disposez votre thé en vrac dans un filtre à thé ou autre, ou sortez votre sachet de thé de son emballage.
- Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.
- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez .
- Choisissez le type de thé souhaité.
- Validez en effleurant *OK*.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

Si le réglage TeaTimer | Automatique est sélectionné, la minuterie pour le temps d'infusion démarre automatiquement.

Vous pouvez également démarrer manuellement le TeaTimer.

Une fois le temps d'infusion écoulé, un signal sonore retentit et le symbole ne s'affiche plus. Le TeaTimer est terminé.

- Retirez les feuilles de thé ou le sachet de thé.

Démarrer manuellement le TeaTimer

- Préparez un thé.

TeaTimer s'affiche à l'écran une fois la distribution d'eau terminée.

- Validez en effleurant *OK*.

L'éditeur s'ouvre avec un temps d'infusion suggéré.

- Modifiez le temps d'infusion si vous le souhaitez.
- Validez en effleurant *OK*.

Une fois le temps d'infusion écoulé, un signal sonore retentit et le symbole ne s'affiche plus. Le TeaTimer est terminé.

- Retirez les feuilles de thé ou le sachet de thé.

Préparer une théière

La fonction Théière permet de préparer une grande quantité d'eau (1 l au maximum). La température de distribution préréglée dépend du type de thé sélectionné.

Le menu des boissons s'affiche.

Conseil : veillez à ce que le réservoir à eau soit suffisamment rempli avant de lancer la fonction Théière.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Théière.
- Sélectionnez la sorte de thé et le nombre de tasses souhaités (3 à 8).

Annuler la préparation

- Effleurez la touche sensitive .

Préparer de l'eau chaude ou très chaude

Les options suivantes sont disponibles :

- Eau très chaude (env. 90 °C)
- Eau chaude (env. 65 °C)

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez « Eau chaude » ou « Eau très chaude ».
- Validez en effleurant *OK*.

La préparation commence.

Modifier la quantité de boisson

Vous pouvez modifier la quantité de boisson en mode expert pour la boisson préparée ou de manière permanente. Si vous souhaitez modifier durablement la quantité d'une boisson, modifiez pour cela le paramètre Quantité de boisson.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez ▭.
- Sélectionnez Paramètres.
- Sélectionnez une boisson.
- Validez en effleurant *OK*.

Les paramètres modifiables pour la boisson en question apparaissent à l'écran.

- Sélectionnez Quantité de boisson.
- Validez en effleurant *OK*.

Votre boisson est en cours de préparation. Dès que la quantité minimale est préparée, l'écran affiche Enregistrer.

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, effleurez la touche *OK*.

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des spécialités de café contenant du lait, les ingrédients de la boisson sont enregistrés l'un après l'autre lors de la préparation.

- Une fois que la quantité souhaitée est atteinte, validez en effleurant *OK*.

La machine à café préparera dorénavant cette boisson dans la quantité programmée.

Conseil : Vous pouvez modifier la quantité de boisson plus directement pour les spécialités représentées par des symboles sur le bandeau de commande, en appuyant longuement sur la touche. Pour ce faire, maintenez la touche de la boisson souhaitée jusqu'à ce que la préparation commence. Dès que la quantité minimale est préparée, l'écran affiche Enregistrer.

Si le réservoir d'eau se vide pendant la préparation, la programmation de la quantité est annulée. Dans ce cas, la nouvelle quantité de boisson n'est **pas** enregistrée.

Avec la fonction Mode expert, vous pouvez modifier la quantité de boisson pendant la préparation de votre boisson. Le réglage n'est **pas** enregistré et s'applique uniquement pour la préparation en cours.

Activation et désactivation du mode expert

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive ▭.
- Sélectionnez Réglages ⚑ | Mode expert.
- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.

Le réglage est enregistré.

Mode expert : ajuster la quantité de boisson

Le menu des boissons s'affiche.

La quantité de boisson peut seulement être modifiée pendant chaque phase de préparation.

Si vous sélectionnez DoubleShot ⬭ ou deux portions ▭, la quantité de boisson n'est plus modifiable en mode expert.

- Sélectionnez une boisson.

La préparation commence. Pendant la distribution, vous pouvez ajuster la quantité de boisson, par ex. les quantités de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso pour un latte macchiato.

- Utilisez la zone de navigation pour déplacer le curseur (petit triangle).

Degré de mouture

Le degré de mouture détermine le temps de contact de la poudre de café avec l'eau, appelé temps d'extraction. Seulement lorsque le degré de mouture est ajusté de manière optimale, il est possible de préparer une boisson caféinée parfaite avec une Crema fine et de couleur noisette.

Détecter le degré de mouture correct

Voici quelques indices laissant supposer qu'il faut modifier le degré de mouture :

Le degré de mouture est **trop grossier** si le café ou l'espresso a un goût trop aqueux et acide. La Crema est pâle et trop claire.

Le degré de mouture est **trop fin**, si le café ou l'espresso a un goût trop amer et si la Crema est brun foncé.

Modifier le degré de mouture

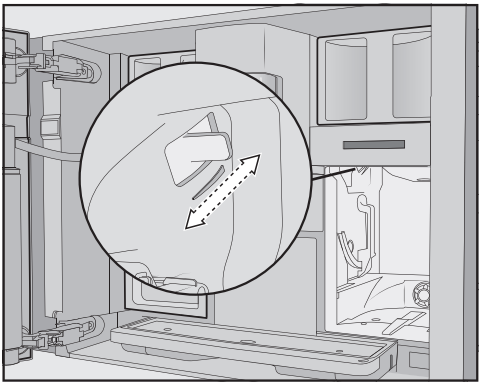
Si le degré de mouture est ajusté de plus d'un niveau, le moulin peut être endommagé.

Ne modifiez le degré de mouture que d'un cran à chaque fois.

Après chaque réglage, lancez une boisson pour que les grains de café soient moulus. Vous pourrez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

Le levier de réglage se trouve derrière le réservoir à eau, en haut à gauche du logement.

- Ouvrez la porte de l’appareil.
- Retirez le réservoir d’eau.



- Actionnez le levier de réglage **d'un cran à la fois** vers l'avant (mouture plus fine) ou vers l'arrière (mouture plus grossière).

La finesse de mouture réglée s'applique à tous les types de grains et à toutes les préparations de café.

- Remettez le réservoir à eau en place.
- Fermez la porte de l’appareil.
- Préparez une boisson à base de café.

Vous pourrez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

Le moulin à café s'usure naturellement avec le temps. Réglez plus finement le degré de mouture si nécessaire.

Afficher et modifier les paramètres

Vous pouvez modifier la quantité de boisson pour toutes les boissons.
Vous pouvez également régler séparément la quantité de mouture, la température de percolation et la préinfusion de chaque boisson à base de café.

- Effleurez la touche sensitive ⚙.
- Sélectionnez une boisson.
- Validez en effleurant *OK*.

Les paramètres modifiables pour la boisson en question apparaissent à l'écran.

Lorsque vous sélectionnez une boisson à base de café, les réglages suivants s'affichent : Quantité de mouture, Temp. percolation et Préinfusion.

> Le paramètre Quantité de boisson apparaît sur la première ligne. Si vous sélectionnez Quantité de boisson puis confirmez avec *OK*, la préparation de la boisson commence immédiatement.

- Sélectionnez le paramètre souhaité.
- Modifiez le réglage selon vos souhaits.
- Validez en effleurant *OK*.

Le réglage est enregistré.

Quantité

Le goût de vos cafés dépend non seulement de la variété de café mais aussi de la quantité d'eau.
Vous pouvez adapter la quantité d'eau de toutes vos boissons (sauf pour la fonction Cafetière) à la taille de vos tasses et/ou au type de café utilisé.

Vous pouvez également adapter la proportion de lait chaud, de mousse de lait ainsi que la quantité de café de vos spécialités de café avec lait.

Il est possible de configurer une quantité maximale pour chaque boisson. Une fois celle-ci atteinte, la préparation cesse. Et la quantité maximale autorisée pour cette boisson est enregistrée.

Quantité de mouture

La machine à café peut moudre et infuser 7,5–12,5 g de grains de café par tasse. Plus la quantité de café infusé est importante, plus le café est fort.

La quantité de mouture est **trop faible** si l'espresso ou le café a peu de goût.

Augmentez la quantité de mouture pour faire infuser plus de café moulu.

La quantité de mouture est **trop forte** si l'espresso ou le café a un goût amer.

Réduisez la quantité de mouture pour utiliser moins de café moulu.

Température d'infusion pour les boissons à base de café

La température de percolation doit être adaptée aux grains de café utilisés et à leur torréfaction. Il est également important de savoir si vous faites un espresso ou un café.

Certaines variétés sont sensibles aux hautes températures de percolation, ce qui affecte leur goût. Un café au goût amer peut être dû à une température de percolation trop élevée.

L'espresso est généralement préparé à des températures plus élevées.

Température de distribution pour les boissons à base de thé, l'eau chaude et l'eau chaude

Vous pouvez modifier les températures d'écoulement des différentes boissons à base de thé et de l'eau chaude et brûlante en adaptant individuellement la température d'infusion.

Pour ce faire, un palier de température de 2 °C fait la différence.

Préinfusion du café en poudre

Préinfusion du café : le café est tout d'abord humidifié avec un peu d'eau chaude. La poudre de café gonfle un peu. L'eau résiduelle percole ensuite à haute pression à travers le café. Par exemple, si votre café a un goût trop fade et que vous voulez plus « d'épices » et de « richesse », essayez la fonction « préinfusion ». Selon le type de café utilisé, la préinfusion peut intensifier le goût.

Vous pouvez régler une préinfusion courte ou longue ou désactiver la fonction « préinfusion ».

Conseil : La préinfusion est particulièrement recommandée pour les préparations à base de café.

Profils

En plus du menu Boissons (profil Miele standard), vous pouvez créer des profils différents pour personnaliser les boissons au goût de chacun.

Pour chaque profil, vous pouvez adapter individuellement les quantités et les paramètres de chaque boisson.

Créer un profil

■ Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

■ Sélectionnez Créer le profil.

■ Validez en effleurant *OK*.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

■ Saisissez le nom du profil :

- Pour saisir un caractère, sélectionnez-le dans la liste et confirmez avec *OK*.
- Pour effacer un caractère, effleurez la touche ⮌.
- Pour enregistrer le nom, sélectionnez la coche ✓ puis confirmez avec *OK*.

Le profil est maintenant créé.

Modifier un profil

Si vous avez créé vos propres profils, vous pouvez les modifier dans le menu Profils.

■ Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

■ Sélectionnez Modifier.

■ Validez en effleurant *OK*.

Vous pouvez maintenant modifier les paramètres suivants pour le profil sélectionné :

- Changer de profil
- Modifier le nom du profil
- Supprimer un profil

Changer de profil

■ Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

■ Sélectionnez Modifier.

■ Validez en effleurant *OK*.

■ Sélectionnez Changer de profil.

■ Validez en effleurant *OK*.

Vous avez les options suivantes :

- **Manuel** : le profil choisi demeure actif jusqu'à ce que vous en sélectionniez un autre.
- **Après distribution** : l'appareil repasse au profil standard Miele à la fin de chaque préparation.
- **à la mise en marche** : le profil standard Miele s'affiche à chaque activation de l'appareil, sans prendre en compte le dernier profil utilisé.

■ Sélectionnez l'option souhaitée.

■ Validez en effleurant *OK*.

Modifier le nom du profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

■ Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

■ Sélectionnez Modifier.

■ Validez en effleurant *OK*.

■ Sélectionnez Modifier le nom.

■ Validez en effleurant *OK*.

■ Modifiez le nom comme vous le souhaitez :

- Pour effacer un caractère, effleurez la touche ⮌.
- Pour saisir un caractère, sélectionnez-le dans la liste et confirmez avec *OK*.

- Pour enregistrer le nom modifié, cochez la case ✓.

■ Validez en effleurant *OK*.

Supprimer un profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

■ Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

■ Sélectionnez Modifier.

■ Validez en effleurant *OK*.

■ Sélectionnez Supprimer le profil.

■ Validez en effleurant *OK*.

■ Sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.

■ Sélectionnez Oui.

■ Validez en effleurant *OK*.

Le profil est supprimé.

Préparer des boissons à partir d'un profil

■ Effleurez la touche sensitive .

■ Sélectionnez le profil de votre choix.

■ Sélectionnez la boisson de votre choix.

La préparation commence.

Modifier les boissons d'un profil

Lorsque vous modifiez un paramètre de boisson dans un profil, le changement n'affecte que le profil actif. Les réglages applicables aux boissons d'autres profils restent inchangés.

■ Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

■ Sélectionnez le profil de votre choix.

Le nom du profil sélectionné est affiché en haut à gauche de l'écran.

Vous pouvez désormais personnaliser les boissons.

Préparer MobileStart

⚠ Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !
Pendant que vous commandez des boissons à distance, des tiers se trouvant à proximité risquent de se brûler la main ou le bras sous la distribution centrale ou au contact de pièces brûlantes.
Assurez-vous que personne (en particulier les enfants et des animaux de compagnie) n'encoure de danger lorsque vous commandez une boisson à distance.

Le lait n'est **pas** refroidi dans le récipient à lait ou dans une brique de lait.
Si vous laissez le lait dans le récipient à lait ou dans une brique de lait pendant une longue période sans le refroidir, il risque de s'altérer (selon le type de lait).
Ne laissez pas le lait de vache non refroidi dans le récipient à lait ou dans une brique de lait pendant une période prolongée. Respectez les indications du fabricant concernant la durée de conservation du lait utilisé.

La fonction Mobile Start vous permet entre autres de commander une boisson via l'application Miele.

- Assurez-vous que la machine à café est prête à fonctionner, par exemple que le réservoir d'eau et le bac à grains sont suffisamment remplis.
- Placez un récipient suffisamment grand et vide sous la distribution centrale.
  Vous ne pouvez utiliser Mobile Start que si

- Miele@home pour votre machine à café et
- les fonctions Commande à distance et Mobile Start sont activées.

Vous pouvez ensuite préparer des boissons via l'App.

Mise en marche et arrêt de MobileStart

Pour pouvoir utiliser Mobile Start, la fonction Commande à distance doit être activée.

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive ▭.
- Sélectionnez Mobile Start.
- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez en effleurant *OK*.

Une fois Mobile Start activé, vous pouvez commander des boissons via l'application.

Lorsque vous commandez une boisson vie l'App, des signaux optiques et acoustiques se déclenchent. Vous ne pouvez ni les modifier ni les désactiver.

Pendant que Mobile Start est allumé, l'écran affiche le symbole 📱 et, lorsque la machine à café est éteinte, l'heure du jour. Le rinçage de démarrage n'a pas lieu afin que la tasse située sous la distribution centrale ne soit pas remplie d'eau de rinçage.
Si quelqu'un interagit directement avec la machine à café, il n'est plus possible de contrôler cette dernière via l'application. La commande directe a la priorité sur l'application.
Après 24 heures, si une boisson a été préparée ou si la porte de l'appareil a été ouverte, Mobile Start s'éteint automatiquement.

Réglages

Le menu « Réglages » vous permet de configurer la machine à café selon vos besoins.

Afficher et modifier les Réglages

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive ▭.
- Sélectionnez Réglages ⚑.
- Validez en effleurant *OK*.
- Sélectionnez l'option que vous voulez visualiser ou modifier.
- Validez en effleurant *OK*.
- Modifiez le réglage selon vos souhaits.
- Validez en effleurant *OK*.

Certains réglages qui se trouvent dans le menu Réglages sont décrits dans d'autres sections de ce mode d'emploi.

Langue

Vous pouvez choisir la langue et le cas échéant aussi le site de tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Conseil : Si vous avez sélectionné par mégarde une fausse langue, vous trouverez « Langue » via le symbole ⚑.

Heure

Affichage (affichage de l'heure)

Sélectionnez si vous souhaitez ou non que l'heure s'affiche une fois la machine à café éteinte :

- **Activé** : l'heure s'affiche toujours.
- **Désactivé** : l'heure ne s'affiche pas
- **Désactivation de nuit**: l'heure s'affiche de 5 à 23 h, pour économiser de l'énergie.

Lorsque l'affichage de l'heure est activé, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

Format horaire

- Affichage 24 heures (24 heures)
- Affichage 12 heures (12 heures)

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Si vous avez connecté votre machine à café à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele, l'heure est synchronisée avec l'application en fonction de l'emplacement configuré.

Date

Réglez la date.

Minuteur

La machine à café dispose de 3 Timers (minuteries).

- Mise en marche à
- Arrêt à
- Arrêt après

Vous pouvez par ailleurs attribuer des fonctions de Timer (minuterie) différentes selon les jours de la semaine.

Mise en marche à

La machine à café se met en marche à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner.

Si la sécurité enfants est activée, la machine à café ne s'enclenchera **pas** à l'heure programmée.
Les réglages du Timer (minuterie) sont désactivés.

Si la machine à café démarre **à trois reprises** à l'heure réglée et qu'aucune sélection de boisson n'est effectuée, le Timer (minuterie) se désactive automatiquement. Cela permet de prévenir un enclenchement quotidien inutile en cas d'absence prolongée (ex. : vacances). Les programmations restent toutefois enregistrées et seront réactivées la prochaine fois que vous allumerez votre machine à café.

Si vous avez activé l'affichage de l'heure sur la machine éteinte (Affichage | Activé ou Désactivation de nuit), le symbole et l'heure de mise en marche souhaitée apparaissent 23:59 heures auparavant à l'écran.

Arrêt à

La machine à café s'éteint à une heure déterminée.

En cas d'absence prolongée, les temps programmés resteront enregistrés et seront réactivés lors de la remise en marche manuelle de l'appareil.

Arrêt après

La machine à café s'arrête au bout d'un temps déterminé si aucune touche n'est actionnée.

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut et sélectionner une durée comprise entre 20 minutes et 9 heures.

Par défaut, la machine à café s'arrête au bout de 20 minutes. Si vous prolongez ce temps, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

TeaTimer

Lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez lancer une minuterie grâce au TeaTimer. Un temps d'infusion par défaut est paramétré pour chaque sorte de thé. Vous pouvez modifier le temps d'infusion (14:59 minutes au maximum).

Vous pouvez régler le TeaTimer de la manière suivante :

- **Automatique**: A la fin de la distribution de thé, TeaTimer démarre automatiquement.
- **Manuel** : vous pouvez démarrer le TeaTimer manuellement à la fin de la distribution d'eau.

Vous pouvez continuer à utiliser votre machine à café normalement pendant le décompte de la minuterie TeaTimer. Un signal sonore retentit et le symbole clignote une fois le temps d'infusion écoulé.

Volume

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips de validation à l'aide de la barre de segments.

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie d'accueil qui s'enclenche en cas d'effleurement de la touche Marche/Arrêt ⏻.

Luminosité de l’écran

Vous pouvez régler la luminosité de l’écran (barre à segments).

Éclairage

Vous pouvez modifier l'intensité de l'éclairage lorsque la machine à café est allumée ou éteinte.

Vous pouvez également définir le délai de désactivation de l'éclairage après l'arrêt de la machine à café (entre 15 minutes et 9 heures).

Plus l'éclairage est réglé sur une intensité élevée et plus il reste allumé longtemps, plus la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

Info (afficher des informations)

Vous pouvez visualiser le nombre de boissons distribuées et le nombre de boissons restantes jusqu'aux différents programmes d'entretien.

Altitude

Si la machine à café automatique est mise en place en altitude, l'eau bout à des températures plus basses à cause de la pression de l'air plus faible. Pour adapter au mieux les températures de traitement, vous pouvez régler l'altitude locale.

Mode Performance

Vous pouvez sélectionner le mode Performance qui convient le mieux à votre utilisation.

- Mode Eco
- Mode Barista
- Mode Latte

En outre, pour une utilisation rare et intensive de la machine à café, il existe le Mode Party (fêtes).

Mode éco

C'est en mode Eco que la machine à café consomme le moins d'énergie. La machine chauffe uniquement lorsque des boissons sont commandées.

Le Mode Eco est réglé par défaut. Si vous sélectionnez un autre Mode Performance que le Mode Eco, la consommation d'énergie de la machine à café augmentera.

Mode café

Ce mode permet d'optimiser la préparation du café. Vous pouvez préparer les boissons à base de café sans attendre, car la machine à café maintient la température nécessaire à la percolation.

La consommation d'énergie en Mode café est plus élevée qu'en mode éco.

Mode lait

Ce mode Performance permet d'optimiser la préparation du lait. Les boissons contenant du lait en Mode lait sont prêtes plus rapidement.

La consommation d'énergie en Mode lait est plus élevée qu'en mode éco et en mode barista.

Mode Party (fêtes)

Le mode Performance est optimisé pour une utilisation intensive et **très occasionnelle** de la machine à café, par ex. pour des fêtes de famille.

Nettoyez soigneusement la machine à café après avoir utilisé ce mode. Portez une attention particulière au conduit de lait.
Le cas échéant, la machine à café doit être détartrée et l'unité de percolation doit être dégraissée.

Notez les observations suivantes concernant le mode Party (fête) :

- Les conduits sont beaucoup moins ou pas du tout rincés. Le rinçage du conduit de lait n'a lieu qu'environ 1 heure après la dernière préparation à base de lait.
- Les messages sur l'état d'entretien et les invitations à détartrer/dégraisser sont supprimés et reportés à la prochaine mise sous tension.

- L'éclairage des tasses au niveau de la distribution centrale est allumé au niveau maximal tant que la machine à café est en marche.
- Les minuteurs Arrêt à et Arrêt dans sont désactivés.
- La machine à café s'éteint 6 heures après le dernier actionnement d'une touche. Lors de la prochaine remise en marche, le mode Party (fêtes) est désactivé et le dernier mode Performance réglé est réactivé.

La consommation d'énergie est plus élevée en mode Party (fêtes) que dans les autres modes Performance.

Dureté d'eau

Réglez la machine à café selon la dureté d'eau locale afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas endommagé.

La société d'approvisionnement en eau potable de votre commune peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

Si vous utilisez de l'eau conditionnée en bouteille (par ex. de l'eau minérale), configurez votre machine à café en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est exprimée en mg/l (Ca^{2+}) ou en ppm (mg Ca^{2+}/l) sur l'étiquette de la bouteille.

Utilisez de l'eau potable sans adjonction de gaz carbonique.

La dureté de l'eau est réglé sur 21°dH à l'usine.

Dureté de l'eau		**Teneur en calcium** mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+}/l)	**Réglage**
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1

Dureté de l'eau		**Teneur en calcium** mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+}/l)	**Réglage**
°dH	mmol/l		
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31
32	5,7	229	32

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+}/l)	Réglage
°dH	mmol/l		
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36
37-45	6,6-8,0	258–321	37-45
46-60	8,2-10,7	322–429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Conseil : si la dureté de votre eau locale est supérieure à 21 °dH (3,8 mmol/l), nous vous recommandons d'utiliser de l'eau en bouteille (< 150 mg/l Ca^{2+}). Ainsi, vous diminuerez la fréquence des détartrages et contribuerez à protéger l'environnement en utilisant moins de produits détartrants.

Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller la machine à café pour empêcher les personnes non autorisées d'utiliser cet appareil (enfants, etc.).

Si la sécurité enfants est activée, tous les réglages sont désactivés pour la fonction Mise en marche à du Timer (minuterie). La machine à café ne se met **pas** en marche à l'heure configurée.

Désactiver provisoirement la sécurité enfants

- Effleurez la touche *OK* pendant 6 secondes.

Le verrouillage se remet en marche à la désactivation de l'appareil.

Miele@home

La machine à café est équipée d'un module Wi-Fi et est compatible Miele@home.

Selon que vous avez connecté ou non la machine à café à votre réseau, les points suivants s'affichent sous Miele@home :

- **Installer** : cette option est seulement disponible si la machine à café n'a pas été connectée à un réseau Wi-Fi ou si la configuration réseau a été réinitialisée.
- **Désactiver***/**Activer*** : les réglages du réseau Wi-Fi sont conservés, la connexion de la machine à café est activée ou désactivée.
- **Etat de connexion*** : permet d'obtenir des informations sur la connexion Wi-Fi. Le symbole représente la force du signal Wi-Fi.
- **Nouvelle installation*** : réinitialise les réglages de la connexion Wi-Fi. La connexion Wi-Fi est reconfigurée.
- **Rétablir*** : désactive la connexion et réinitialise les réglages de la connexion Wi-Fi.

* Cette option apparaît si Miele@home a été installé et la machine à café est connectée, si nécessaire, à un réseau Wi-Fi.

Conseil : Vous pouvez démarrer la mise en réseau à tout moment lorsque la machine à café est prête à fonctionner en touchant longuement la touche *OK* ou en scannant le QR code figurant dans ce mode d'emploi (voir chapitre « Effectuer un Scan & Connect »).

La mise en réseau augmente la consommation d'énergie de la machine à café, même lorsqu'elle est éteinte.

Réinitialisez la configuration réseau si vous éliminez, vendez la machine à café ou si vous mettez en service une machine à café d'occasion. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès à la machine à café.

Effectuer Scan & Connect

La première mise en service a été effectuée sans configurer Miele@home.

- Scannez le QR code.

Si vous avez installé l'App Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'App Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

- Installez l'App Miele et créez un compte d'utilisateur.
- Scannez à nouveau le QR code.

L'App Miele vous guide dans l'installation.

Commande à distance

Cette option Commande à distance apparaît si Miele@home a été installé et la machine à café est connectée, si nécessaire, à un réseau Wi-Fi.

Lorsque la commande à distance est activée, vous pouvez accéder à votre machine à café via l'application Miele, pour en modifier les réglages par exemple. Pour pouvoir commander une boisson via l'application, vous devez également activer la fonction MobileStart.

La commande à distance est activée à l'usine.

RemoteUpdate

La fonction Mise à jour à distance (RemoteUpdate) permet de mettre à jour le logiciel de votre machine à café. Si une mise à jour est disponible pour votre machine à café, cette dernière est automatiquement téléchargée par votre machine à café. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, elle doit être lancée manuellement.

Si vous choisissez de ne pas installer une mise à jour, cela n'impacte pas l'utilisation de votre machine à café. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

L'option « Mise à jour à distance » (RemoteUpdate) n'est visible et sélectionnable que si les conditions d'utilisation de Miele@home sont remplies.

La mise à jour à distance (RemoteUpdate) est activée par défaut. Une mise à jour disponible est automatiquement téléchargée et doit être installée manuellement.

Désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate) si vous ne souhaitez pas un téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la fonction RemoteUpdate (mise à jour à distance)

Des informations sur le contenu et l'étendue des mises à jour sont disponibles sur l'App Miele.

Un message s'affiche dès qu'une mise à jour pour l'installation est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. L'interrogation se fait à nouveau lors de la prochaine mise en marche de la machine à café.

Si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour, désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate).

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Tenez compte des points suivants pour les mises à jour à distance :

- En l'absence de notification, aucune mise à jour à distance (RemoteUpdate) n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour à distance (RemoteUpdate) est installée, il n'est plus possible de revenir à une version précédente.
- Ne désactivez pas la machine à café pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Miele.

Version logiciel

L'option « Version logiciel » est définie pour le service après-vente Miele. Ces informations ne sont d'aucune utilité pour le particulier.

Revendeur (mode expo)

Ces réglages ne sont d'aucune utilité pour le particulier.

La fonction Revendeurs | Mode expo permet de présenter l'appareil chez un commerçant ou dans un hall d'exposition. Dans ce cas, l'appareil est allumé, mais aucune boisson ne peut être préparée et aucun programme d'entretien ne peut être exécuté.

Vous pouvez activer le mode expo, sans réaliser la première mise en service. Allumez la machine à café et éteignez la de nouveau. Effleurez, immédiatement après, la touche ⮌ pendant 5 secondes. Le mode expo est activé.

Réglages d'usine

Vous pouvez réinitialiser les paramètres par défaut de la machine à café (Réglages usine).

Les éléments suivants ne sont **pas** réinitialisés :

- Nombre de boissons et statut de l'appareil (total boissons avant détartrage, ... dégraissage de l'unité de percolation)
- Langue
- Date et heure
- Profils et boissons correspondantes
- Miele@home

⚠ Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.
En raison de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de l'appareil, les restes de café risquent de moisir et les résidus de lait de cailler.
Nettoyez soigneusement et régulièrement l'intérieur de la machine à café.

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée)	Récipient à lait et couvercle
	Vanne de lait
	Réservoir d'eau
	Plaque d'égouttage
	Bac d'égouttage et bac à marc de café
Une fois par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale
	Capteur du bord de tasse
	Intérieur
	Unité de percolation
	Bac d'égouttage
	Façade de l'appareil
Une fois par mois	Vanne de lait
	Réservoirs à grains
Une fois par an (plus souvent si nécessaire)	Graissage de l'unité de percolation (avec de la graisse silicone)
Si besoin/Sur demande à l'écran	Nettoyage du conduit de lait (avec deux sticks de nettoyage)
	Dégraissage de l'unité de percolation (avec une tablette de nettoyage)
	Détartrage de l'appareil (avec deux pastilles détartrantes)

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

L'unité de percolation ne va **pas** au lave-vaisselle.
Nettoyez l'unité de percolation exclusivement à la main et à l'eau chaude, **sans aucun produit nettoyant**.

Les éléments suivants doivent exclusivement être nettoyés **à la main** :

- Habillage inox de la distribution centrale
- Unité de percolation
- Réservoir à grains et couvercle

⚠ Risque de dommages provoqué par les températures élevées du lave-vaisselle.
Les pièces ne peuvent plus être utilisées lors du nettoyage au lave-vaisselle à plus de 55 °C, elles peuvent par ex. se déformer.
Sélectionnez exclusivement les programmes lave-vaisselle à 55 °C max. pour les pièces lavables au lave-vaisselle.

Certains aliments contenant des colorants naturels (carottes, tomates, ketchup, etc.) sont susceptibles de déteindre légèrement sur les pièces en plastique du lave-vaisselle. Cette coloration n'altère en rien la robustesse des éléments concernés.

Les éléments suivants sont **adaptés au lave-vaisselle** :

- Bac d'égouttage, couvercle et bac à marc de café
- Plaque d'égouttage
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Pot à lait avec couvercle
- Capteur de bord des tasses
- Récipient d'entretien
- Réservoir à eau

⚠ Risque de brûlure et d'ébouillantage en cas de contact avec des pièces ou liquides brûlants.
En cours de fonctionnement, certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Vous risquez de vous brûler en cas de contact avec des pièces brûlantes. Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !
Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

⚠ Dommages en cas de pénétration d'humidité.
La vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.
N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la machine à café.

Il est très important de nettoyer régulièrement la machine, car les restes de café moisissent rapidement. Par ailleurs, les résidus de lait peuvent cailler et boucher les conduits de lait.

Produits de lavage à ne pas utiliser

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit de lavage inapproprié est utilisé. Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage. Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

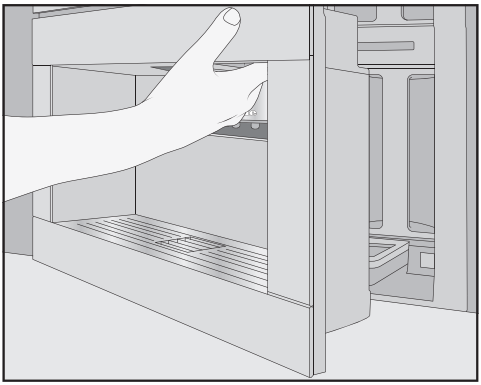
- de produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de produits de lavage contenant des solvants,
- de produits de lavage désinfectants ni de gel désinfectant pour les mains,
- de produit de lavage détartrant (inadapté pour la façade de l'appareil),
- de produits nettoyants inox,
- de détergent pour lave-vaisselle (inadapté pour la façade de l'appareil),
- de produits à vitres,
- de détergent pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- de nettoyant pour four,
- de détergent pour four vapeur (DG-Clean),
- de produit de lavage abrasif, tel que la poudre à récurer, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- d'éponge avec tampon abrasif, de brosse ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoirs métalliques,
- de paille de fer ou de spirales à récurer en inox,
- de produits de protection solaire/ crèmes solaires.

Ouvrir la porte de l'appareil

Risque d'endommagement à l'ouverture de la porte si la distribution centrale se trouve trop haut ou trop bas.

Si la distribution centrale se trouve trop haut ou trop bas, la porte ne peut pas être ouverte. En essayant d'ouvrir la porte, vous risquez d'endommager la distribution centrale.

Vérifiez que la distribution centrale se trouve en position supérieure ou intermédiaire, avant d'ouvrir la porte.



■ Ouvrez la porte de l'appareil.

Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc de café

⚠ Risque de brûlure et d'ébouillantage en cas de contact avec des pièces ou liquides brûlants.

En cours de fonctionnement, certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Vous risquez de vous brûler en cas de contact avec des pièces brûlantes. Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !

Si vous venez de rincer les conduites, attendez quelque temps avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil.

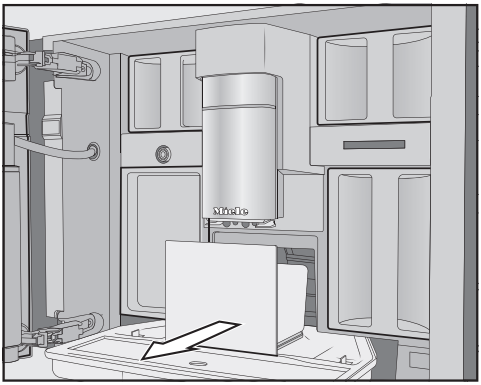
L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.

Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café **tous les jours** pour éviter l'apparition d'odeurs et de moisissures.

Un message s'affiche à l'écran dès que le bac d'égouttage et/ou le bac à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café. Le couvercle du bac d'égouttage ne doit pas être retiré pour vider le bac.

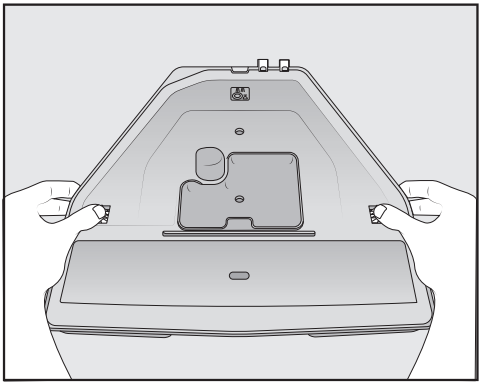
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Sortez le bac d'égouttage de l'appareil avec le bac à marc.
- Sortez le bac à marc du bac d'égouttage et videz le bac à marc.

Dans le bac à marc, un peu d'eau de rinçage peut aussi se trouver à côté des restes de café.

Démonter le bac d'égouttage



Les fermetures orange par clips ne sont pas amovibles.

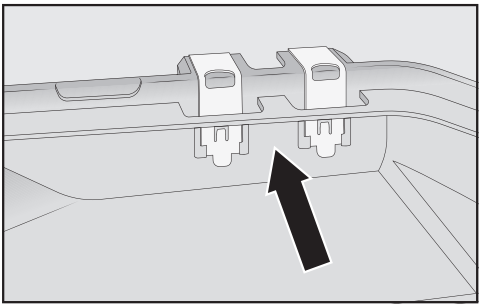
- Retirez le couvercle du bac d'égouttage : poussez des deux côtés vers l'extérieur les fermetures orange par clips et dévissez le couvercle.
- Enlevez le couvercle.

- Lavez le bac d'égouttage, le couvercle et le bac à marc à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Séchez toutes les pièces.

Conseil : Pour nettoyer en profondeur le bac d'égouttage, le couvercle et le bac à marc, passez-les de temps en temps au lave-vaisselle. En cas de forte salissure, nettoyez préalablement le bac d'égouttage avec une brosse, avant de placer le bac d'égouttage au lave-vaisselle.

- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café sous le bac d'égouttage.

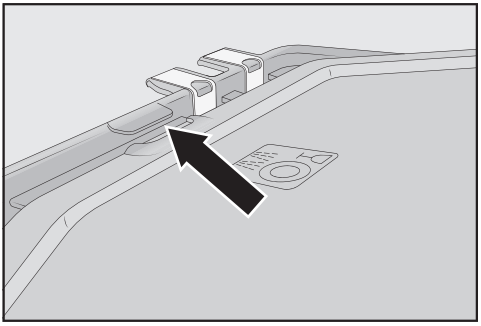
Nettoyer les contacts du bac d'égouttage



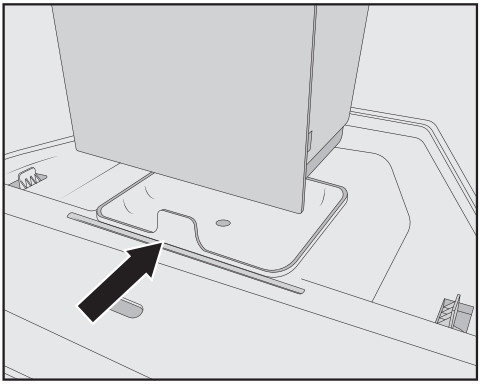
- Nettoyez soigneusement les contacts (petites plaques de métal) et l'espace situé entre les deux, par ex. à l'aide d'une brosse.
- Séchez toutes les pièces.

Seuls des contacts propres et secs permettent à la machine de détecter si le bac d'égouttage est plein. Contrôlez la zone des contacts une fois par semaine.

Remonter le bac d'égouttage



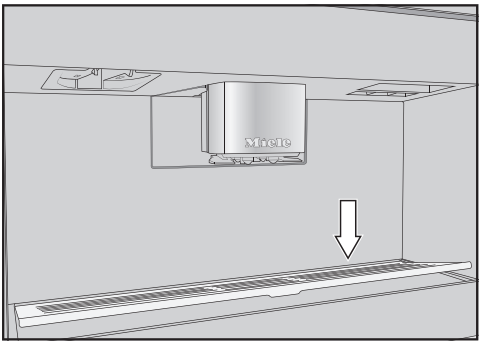
- Placez le couvercle sur le bac d'égouttage : poussez le couvercle sous l'ergot à côté des contacts et poussez sur le couvercle jusqu'à ce que les dispositifs de blocage sur les côtés s'enclenchent.



- Replacez le bac à marc de café sur le couvercle.
- Insérez le bac d'égouttage avec le bac à marc dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

Nettoyer la plaque d'égouttage

Nettoyez quotidiennement la plaque d'égouttage.



- Retirez la plaque d'égouttage en métal. Poussez pour ce faire sur le bord arrière afin que la plaque à l'avant ne bascule pas vers le haut et puisse être facilement retirée.
- Nettoyez la plaque d'égouttage à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez la plaque d'égouttage.
- Replacez la plaque d'égouttage dans l'appareil.

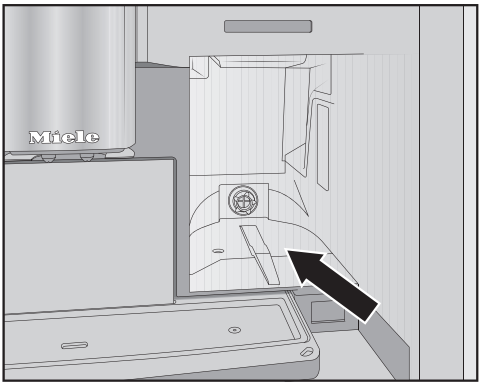
Conseil : Pour nettoyer le bac d'égouttage en profondeur, passez-le de temps en temps au lave-vaisselle.

Nettoyer le réservoir d'eau

Nettoyez quotidiennement le réservoir à eau.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau.
- Nettoyez le réservoir à eau à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Rincez le réservoir à l'eau claire afin d'éliminer les résidus de produit vaisselle.
- Séchez la partie extérieure du réservoir à eau.

Conseil : Pour nettoyer le réservoir à eau en profondeur, passez-le de temps en temps au lave-vaisselle.



- Nettoyez et séchez le fond du logement du réservoir à eau.
- Ne versez que de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau.
- Introduisez le réservoir à eau jusqu'à la butée dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

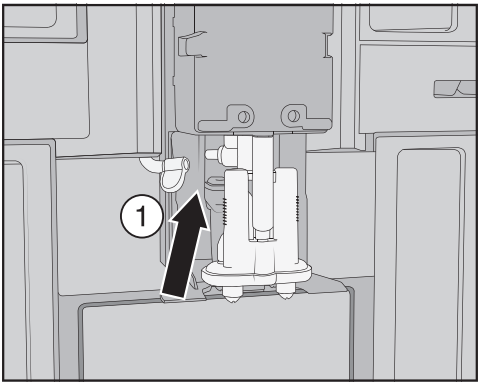
Nettoyer la distribution centrale

Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale exclusivement à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

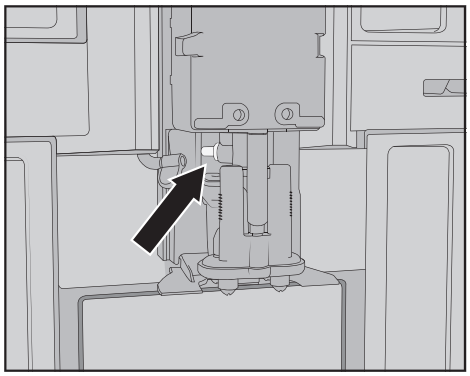
Nettoyez toutes les pièces de la distribution centrale au moins une fois par semaine.

Retirer la distribution centrale

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Démontez le cache en inox de la distribution centrale en le tirant par l'avant.
- Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale.

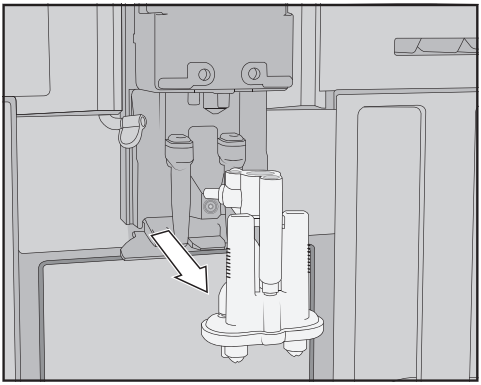


■ Détachez le conduit de lait de l'unité de distribution : tirez pour ce faire, la languette ① vers la gauche.

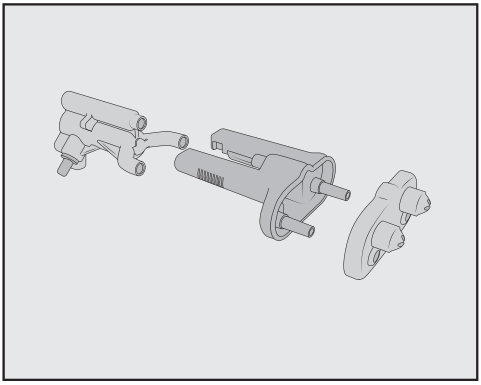


Ne retirez pas la pièce de raccordement du conduit de lait.

Nettoyez si nécessaire, la pièce de raccordement avec la brosse de nettoyage.



■ Saisissez l'unité de distribution sur le côté, et tirez celle-ci vers le bas.



■ Démontez l'unité de distribution en 3 parties : détachez la pièce en forme de Y, les buses d'écoulement et le support.

Nettoyer la distribution centrale

Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale exclusivement à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

■ Nettoyez soigneusement chaque pièce, à la main.

Conseil : Pour nettoyer en profondeur les pièces de la distribution centrale, à l'exception du couvercle en acier inoxydable, nettoyez-les de temps en temps dans le lave-vaisselle. Les dépôts de café et de lait sont ainsi efficacement éliminés.

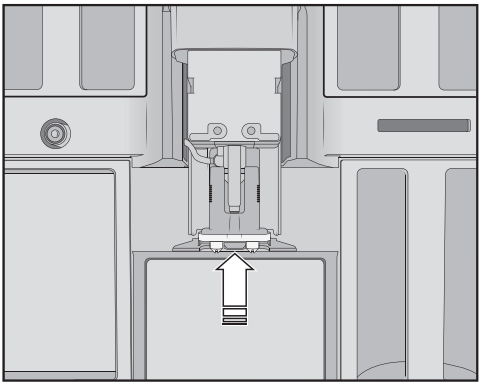
- Nettoyez la surface autour de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

Insérer la distribution centrale

Il est plus facile de remonter l'unité de distribution lorsque les différentes pièces sont humides.

> Veillez à ce que toutes les pièces soient bien fixées les unes aux autres de manière étanche.

- Remontez l'unité d'écoulement.
- Poussez fortement afin de remettre les buses d'écoulement en place avec le support.



- Insérez l'unité de distribution dans la machine à café.
- Raccordez le conduit de lait.
- Remettez l'habillage en place.
- Fermez la porte de l'appareil.

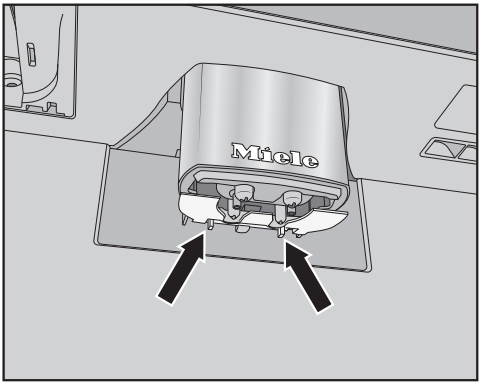
L'écran affiche : Reposer l'habillage de distribution centrale.

- Validez en effleurant *OK*.

Nettoyer le capteur de bord de tasse

Nettoyez le capteur de bord de tasse au moins une fois par semaine, plus souvent en cas de forte salissure.

Le capteur de bord de tasse se trouve sous la distribution centrale.



- Appuyez sur les deux ergots en même temps (flèches).

Le capteur de bord de tasse se détache.

- Nettoyez le capteur de bord de tasse à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Conseil : Pour nettoyer le capteur de bord de tasse en profondeur, passez-le de temps en temps au lave-vaisselle.

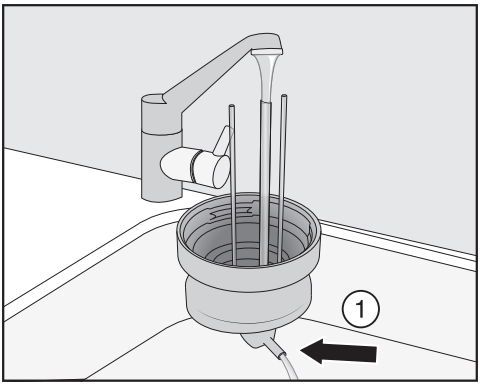
- Pour remettre le capteur de bord de tasse, poussez-le par le bas dans le support de la distribution centrale.

Nettoyer le récipient à lait avec couvercle

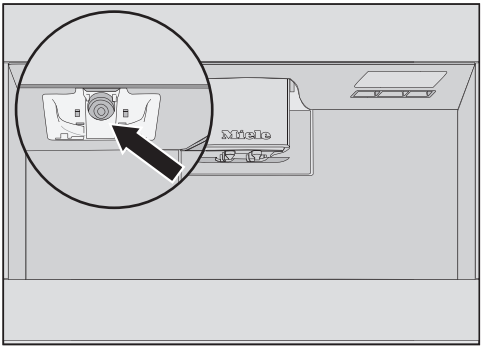
Nous conseillons de démonter et de nettoyer les éléments du pot à lait tous les jours, après chaque utilisation.

Nettoyez le à la fois le couvercle et le pot au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

- Retirez et videz le récipient à lait.



- Rincez à l'eau courante le conduit de lait situé dans le couvercle avant de placer le couvercle du réservoir de lait dans le lave-vaisselle.
- Si l'eau ne s'écoule pas à travers le raccord ①, nettoyez-le à l'aide d'un goupillon.
- Nettoyez le récipient en verre.
- Séchez toutes les pièces et Essuyez notamment les filetages sur le couvercle et sur le verre avec un chiffon propre.
- Remontez les pièces du récipient à lait.

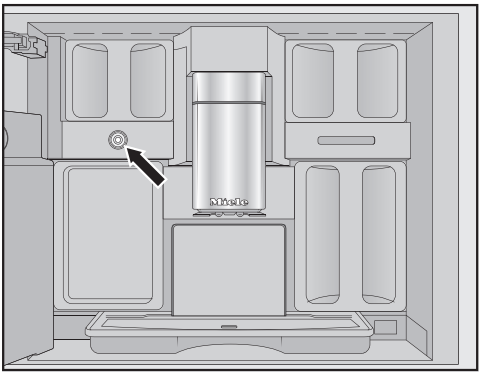


- Nettoyez le support du réservoir de lait sur la machine à café avec un chiffon humide.

Nettoyer la vanne de lait (quotidiennement)

Le joint de la vanne de lait peut être endommagé par des objets à arêtes vives ou similaires.
N'utilisez pas d'objets à arêtes vives, par ex. un couteau, pour nettoyer la vanne de lait.

Nettoyez la vanne de lait tous les jours. Des résidus de lait peuvent se déposer et sécher sur les boulons en inox. Ces incrustations sont difficiles à enlever. Il est donc important de nettoyer régulièrement après les préparations à base de lait.



La vanne de lait est située sous le réservoir à grains gauche.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Nettoyez la vanne de lait avec une éponge ou un chiffon en microfibres humide.
- Fermez la porte de l'appareil.

Retirer et nettoyer la vanne de lait (une fois par mois)

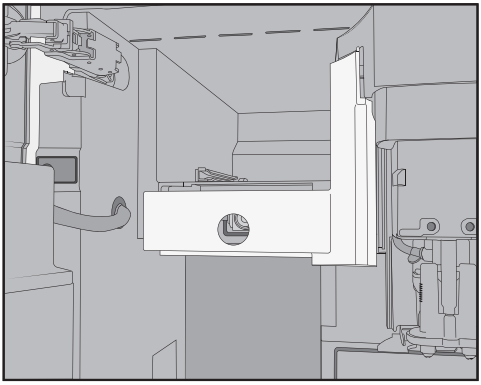
Retirez la vanne de lait uniquement lorsque la machine à café est désactivée. Ne mettez **pas** en marche la machine à café tant que la vanne de lait est retirée.

Retirez et nettoyez la vanne de lait au moins une fois par mois. Si pendant la préparation du lait, seul du lait chaud est distribué à la place de la mousse de lait, ou si le lait est éclaboussé pendant la distribution, la vanne de lait est probablement obstruée. Nettoyez la vanne de lait plus souvent si nécessaire.

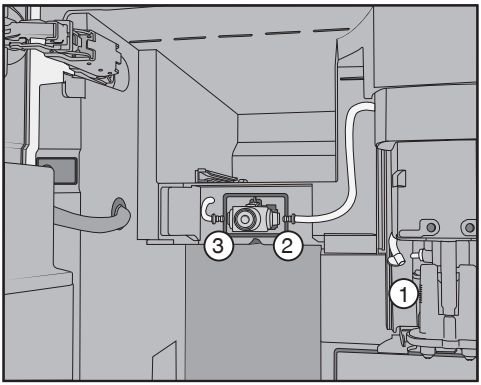
Retirer la vanne de lait

Retirez la vanne de lait uniquement lorsque la machine à café est désactivée. Ne mettez **pas** en marche la machine à café tant que la vanne de lait est retirée.

- Eteignez la machine à café.
- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez le réservoir à grains gauche et le récipient d'entretien.
- Retirez l'habillage inox de la distribution centrale.



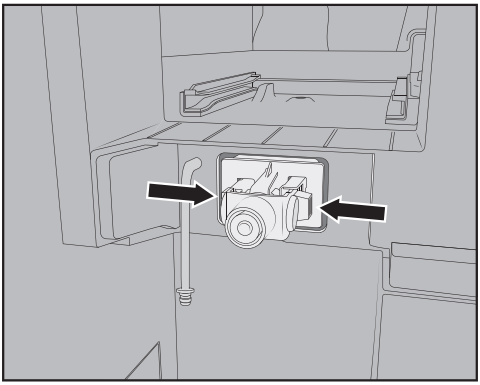
- Retirez le couvercle de la vanne de lait : appuyez sur la poignée encastrée pour déverrouiller le couvercle.
  Un mandrin situé en haut à droite du couvercle vous permet de le faire pivoter vers l'extérieur.



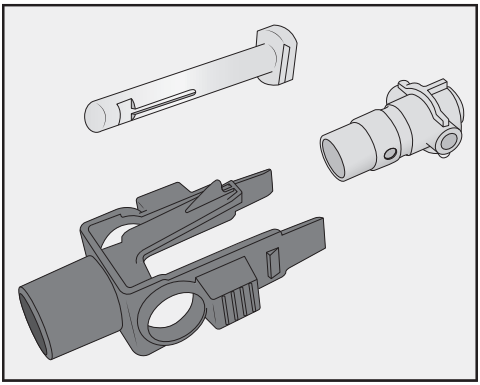
- Dégagez les conduits de lait de l'unité de distribution au niveau de la distribution centrale ① et du joint en silicone de la vanne de lait ② et ③.

- Retirez le conduit de lait ① reliant la vanne de lait à la distribution centrale.
- Débranchez le flexible carré du flexible rond.
- Nettoyez les flexibles à l'eau courante.

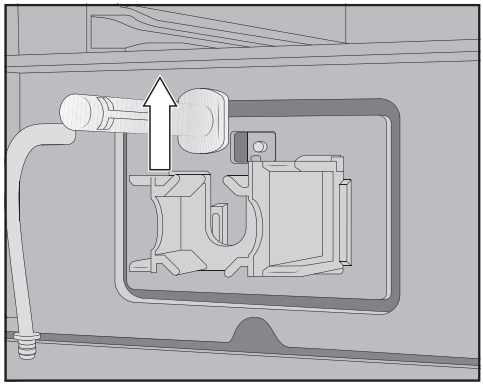
Ne **pas** débranchez les pièces de raccordement au flexible.



- Appuyez sur les ergots à gauche et à droite du support de la vanne de lait et sortir le support vers l'avant.



- Démontez le support et le joint en silicone.



- Retirez les boulons en inox vers le haut.

Nettoyer la vanne de lait

Le couvercle de la vanne de lait ne peut pas être mis au lave-vaisselle.
Le nettoyage au lave-vaisselle peut endommager le couvercle de la vanne de lait.
Nettoyez le couvercle de la vanne de lait uniquement **à la main**.

Ne mettez **pas** en marche la machine à café tant que la vanne de lait est retirée.

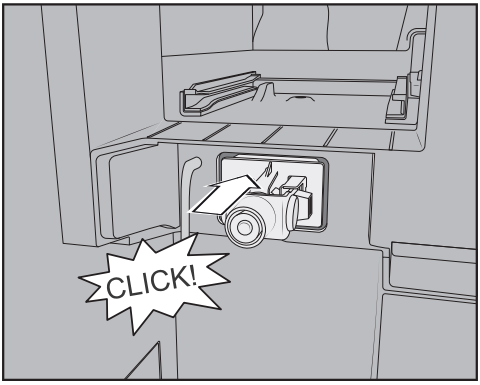
- Nettoyez toutes les pièces de la vanne de lait à la main.

Conseil : Pour nettoyer en profondeur les pièces de la vanne de lait, à l'exception du couvercle, nettoyez-les de temps en temps dans le lave-vaisselle. Si des résidus de lait séché sont présents sur le devant, trempez le boulon en inox dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

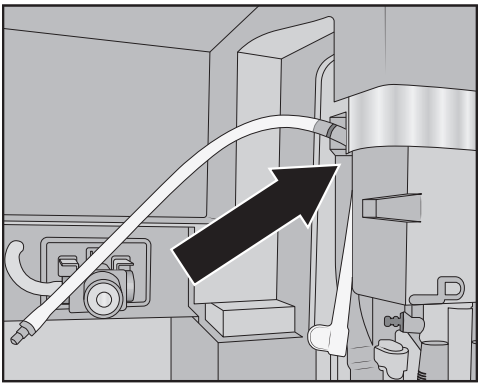
Mettre la vanne de lait en place

Ne mettez **pas** en marche la machine à café tant que la vanne de lait est retirée.

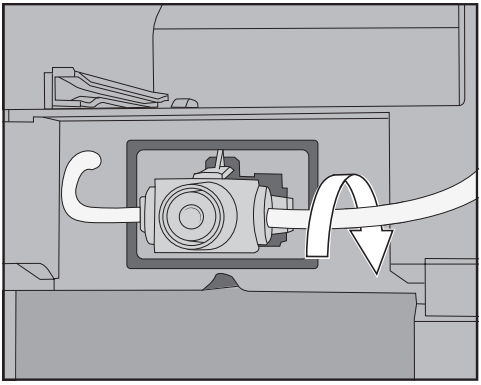
- Insérez le boulon en inox par le haut.
- Placez le joint en silicone dans le support de la vanne de lait.



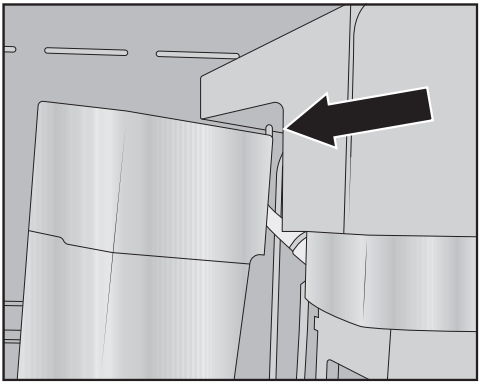
- Insérez le support avec le joint en silicone jusqu'à entendre l'enclenchement.



- Assemblez le flexible carré et le conduit de lait plus long. Placez tout d'abord le tuyau carré en haut au niveau de la distribution centrale. Dans ce cas, le raccord noir pointe vers l'arrière.
- Raccordez l'extrémité inférieure du flexible carré à l'unité de distribution.
- Insérez les conduits de lait à gauche et à droite de la vanne de lait. Poussez les raccords dans le joint en silicone jusqu'en butée.
- Vérifiez que le conduit de lait épouse la forme du boîtier et que le couvercle se place aisément.



Conseil : Si nécessaire, tournez le conduit de lait vers l'arrière au niveau du raccord droit.



- Insérez le couvercle de la vanne de lait : pour ce faire, placez le mandrin dans l'angle supérieur droit et faites pivoter le couvercle vers l'arrière jusqu'à obtenir une fermeture précise.
- Replacez le réservoir à grains gauche et le récipient d'entretien dans la machine à café.
- Remettez l'habillage inox de la distribution centrale en place.
- Fermez la porte de l'appareil.

Vous pouvez désormais rallumer la machine à café.

Nettoyage du réservoir à grains

⚠ Dommages dus à une utilisation et un nettoyage non conformes.
Si les réservoirs à grains sont plongés dans des liquides, des dysfonctionnements peuvent survenir. Lors du démontage, des pièces peuvent se briser ou le mécanisme peut être défaillant après le remontage.
Ne démontez pas les réservoirs à grains.
Ne plongez pas les réservoirs à grains dans des liquides, par ex. des solutions à base de liquide vaisselle.

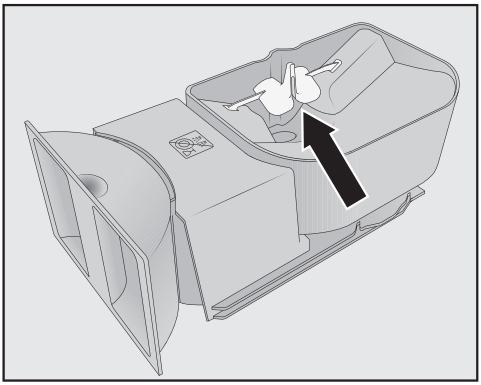
Les grains de café contiennent des corps gras qui s'accumulent sur les parois des réservoirs à grains et peuvent gêner le passage des grains. Pour cette raison, nettoyez au moins une fois par mois les réservoirs à grains avec un chiffon doux.

Si besoin, vous pouvez nettoyer les couvercles des réservoirs à grains **à la main** avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez bien les couvercles avant de les repositionner sur les réservoirs à grains.

- Ouvrez la porte de l’appareil.
- Retirez les réservoirs à grains de gauche et de droite hors de la machine à café.
- Nettoyez les compartiments des réservoirs à grains dans l'appareil.

Conseil : Utilisez un aspirateur pour nettoyer l'intérieur et éliminer les résidus de café.

- Retirez les couvercles et videz les réservoirs à grains.



Ne retirez pas les composants destinés à améliorer le flux des grains (voir flèche).

- Nettoyez les réservoirs à grains, couvercles compris, **à la main** à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Séchez soigneusement tous les éléments avant de remplir de nouveau les réservoirs de grains de café.
- Remettez les couvercles.
- Insérez de nouveau les réservoirs à grains dans la machine à café.
- Fermez la porte de l’appareil.

Nettoyer à la main l'unité de percolation et l'intérieur

Les pièces mobiles de l’unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l’unité de percolation.
Nettoyez l’unité de percolation exclusivement à la main et à l’eau chaude, **sans aucun produit nettoyant**.

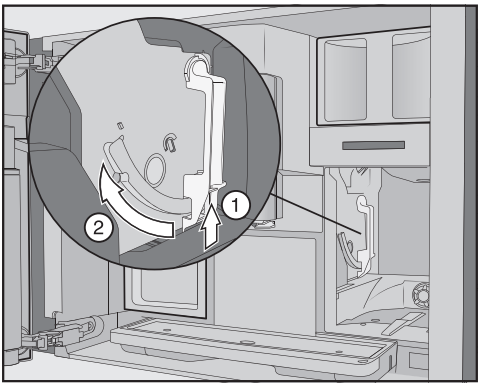
Retirez et rincez l’unité de percolation **une fois par semaine**. Nettoyez également la zone en dessous de l’unité de percolation une fois par semaine.

Sortir l'unité de percolation

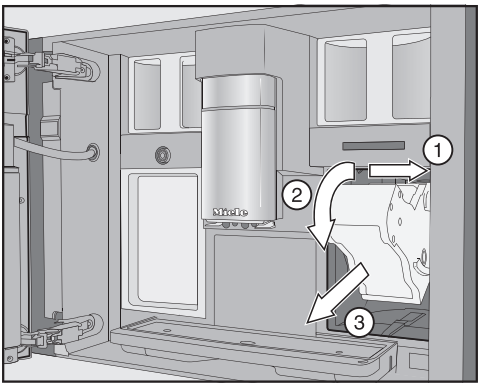
Le cas échéant, l'unité de percolation ne peut plus être insérée si vous avez retiré l'unité de percolation et modifié la position de la poignée.

Ne modifiez **pas** la position de la poignée après avoir retiré l'unité de percolation.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau.



- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers l'avant ②.



- Tirez en premier lieu l'unité de percolation vers le côté ① puis vers l'avant pour l'extraire ③. Inclinez l'unité de percolation vers l'avant ②.

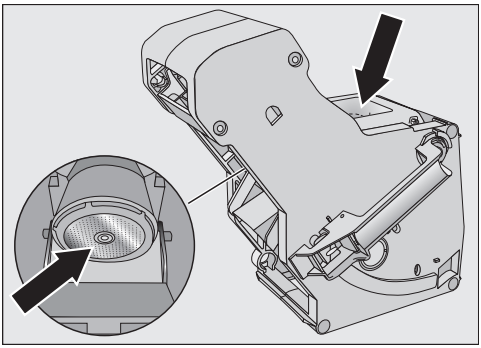
Si l'unité de percolation ne peut pas être retirée ou ne peut l'être que difficilement, cela signifie que l'entraînement de l'unité de percolation n'est pas en position de base.

Nettoyer l'unité de percolation

Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de lavage abîment l'unité de percolation.

Nettoyez l'unité de percolation exclusivement à la main et à l'eau chaude, **sans aucun produit nettoyant**.

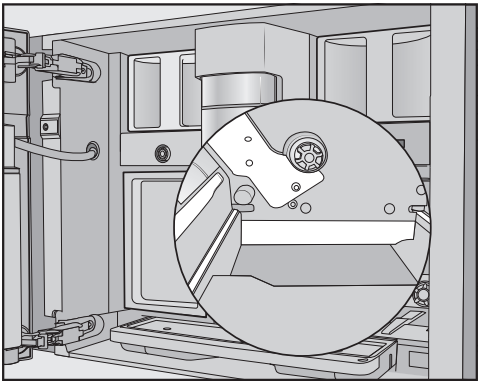
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main et à l'eau chaude**, sans aucun produit de lavage.



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres. Un filtre est situé dans l'entonnoir. Le deuxième filtre est situé sur la gauche, à côté de l'entonnoir.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

Nettoyage de l’intérieur

- Éliminez les restes séchés de café moulu à l’aide d’un aspirateur.

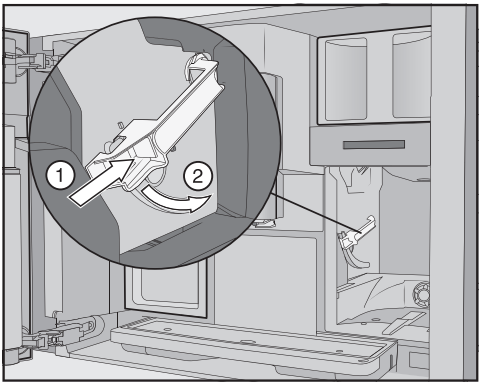


- Nettoyez la niche de l'unité de percolation avec un chiffon propre et humide. Nettoyez soigneusement les zones indiquées en blanc sur l'illustration, par exemple autour de l'arbre d'entraînement.

Remettre l’unité de percolation

- Pour la replacer, répétez toutes les étapes effectuées pour son retrait dans l’ordre inverse : insérez l’unité de percolation dans la machine à café. Pour ce faire, inclinez légèrement l’unité de percolation vers l’avant.

Si l'unité de percolation ne peut pas être remise en place, cela signifie que l'entraînement de l'unité de percolation n'est pas en position de base.



- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l’unité de percolation ① et tournez la poignée vers l’arrière ②.

Conseil : S’il est impossible de tourner la poignée de l’unité de percolation, appuyez fermement sur le côté de l’unité de percolation.

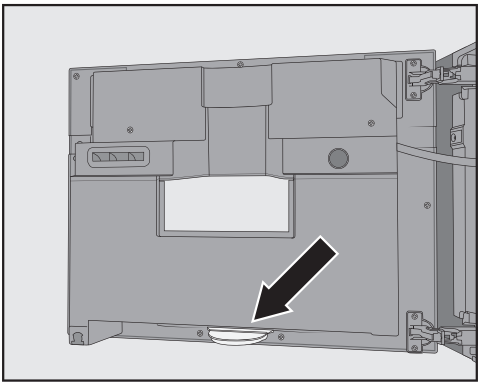
- Introduisez le réservoir d’eau jusqu’en butée dans la machine à café.

Lors du retrait et de l’insertion de l’unité de percolation, du café moulu tombe sur le bac d’égouttage.

- Retirez le bac d’égouttage et nettoyez le couvercle.
- Insérez le bac d'égouttage dans la machine à café.
- Fermez la porte de l’appareil.

Nettoyage de l’intérieur, de la face intérieure de la porte de l’appareil et du bac d’égouttage

Nettoyez l’intérieur et la façade de l’appareil pendant un nettoyage normal. Entre autres, nettoyez également la zone en dessous du réservoir d’eau après extraction de celui-ci.



Le bac d'égouttage se situe en bas, au niveau de la face intérieure de la porte de l'appareil. Nettoyez régulièrement le bac d'égouttage.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Nettoyer le bac d'égouttage.
- Retirez les éléments suivants de l'intérieur :

- Réservoir d'eau
- Bac d'égouttage
- Récipient d'entretien
- Unité de percolation
- Réservoirs à grains

Conseil : Éliminez les restes de café séchés à l'aide d'un aspirateur.

- À la main, nettoyez l'intérieur et la face intérieure de la porte de l'appareil avec une éponge ou un chiffon microfibre propre et légèrement humide.
- Séchez ensuite l'intérieur et la face intérieure de la porte de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- Remontez toutes les pièces.
- Fermez la porte de l'appareil.

Nettoyer la façade de l'appareil

Les surfaces peuvent se tacher, se décolorer ou changer d'aspect si les salissures ne sont pas nettoyées sans tarder.

Nous vous conseillons de nettoyer immédiatement les salissures sur la façade de l'appareil.

Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran.

Nettoyez la façade de l'appareil après le détartrage. Essuyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

Conseil : Ouvrez la porte de l'appareil avant de nettoyer le bandeau de commande. Vous éviterez ainsi de faire de fausses manipulations.

- Nettoyez la façade à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon microfibres propre et légèrement humide.
- Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon doux.

Conseil : vous pouvez aussi nettoyer la façade de l'appareil à l'aide du chiffon en microfibres Miele.

Programmes d'entretien

La machine dispose des programmes d'entretien suivants :

- Rincer l'appareil
- Rincer le conduit de lait
- Nettoyer le conduit de lait
- Dégraisser l'unité de percolation
- Détartrer l'appareil

Lancez le programme d'entretien lorsque le message correspondant s'affiche sur l'écran de la machine. Vous pouvez également lancer les pro-

grammes d'entretien par vous-même afin d'éviter que l'appareil ne vous y invite à un moment inopportun.

Conseil : Vous pouvez placer le récipient d'entretien sous la distribution centrale afin de vider le bac d'égouttage moins souvent.

Accéder au menu Entretien

■ Effleurez la touche sensitive ⓪.

Vous pouvez désormais choisir un programme d'entretien.

Rinçage de l'appareil

Si vous avez préparé une boisson à base de café, les conduits sont rincés lors de l'arrêt de la machine.
Vous pouvez également lancer le programme Rinçage de l'appareil manuellement.

Rincer le conduit de lait

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, la machine à café rince automatiquement le conduit de lait au bout de quelques minutes. Vous pouvez également lancer le programme Rincer le conduit de lait manuellement.

Nettoyage du conduit de lait

Le conduit de lait doit être nettoyé une fois par semaine environ.

Le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait dure env. 15 minutes.

■ Effleurez la touche sensitive ⓪.

■ Sélectionnez Nettoyer le conduit de lait.

■ Valider en effleurant *OK*.

Le processus démarre et différents messages s'affichent à l'écran.

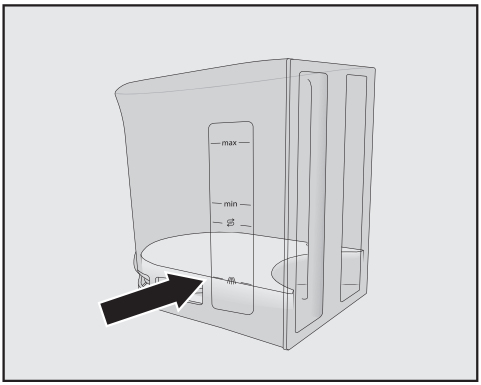
■ Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque le message Remplir le réservoir à eau avec du produit nettoyant et de l'eau tiède jusqu'au repère //|\\ et le remettre en place. Fermer la porte s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

Pour un nettoyage optimal de votre machine à café, nous recommandons l'utilisation du produit nettoyant Miele pour conduits de lait.
Ce produit a été conçu tout spécialement pour garantir une meilleure longévité de votre machine à café.

Vous pouvez vous procurer le produit nettoyant pour conduits de lait dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

■ Versez le contenu de **2** sachets de nettoyant pour conduits de lait dans le réservoir à eau.



■ Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère //|\\ et remuez.

Veillez à respecter les dosages. Il est important de remplir le réservoir à eau avec la quantité d'eau prescrite. Dans le cas contraire, le nettoyage ne serait pas complet.

■ Remettez le réservoir à eau en place.

■ Fermez la porte de l'appareil.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Lorsque l'appareil vous y invite, rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout** résidu de détergent du réservoir à eau.
- Remplissez le réservoir d'eau potable.

L'opération de nettoyage est terminée lorsque le menu des boissons s'affiche à l'écran.

Dégraisser l'unité de percolation

Plus le café que vous consommez contient de graisses, plus l'unité de percolation risque de s'obstruer rapidement. Pour préserver l'arôme de vos cafés et garantir un fonctionnement optimal de votre machine à café, dégraisser régulièrement l'unité de percolation.

Pour un nettoyage optimal, Miele recommande l'utilisation des pastilles nettoyantes Miele. Ces pastilles ont été spécialement conçues pour dégraisser les unités de percolation des machines à café Miele et leur assurer ainsi longévité et fonctionnement parfait.
Elles sont disponibles dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou chez votre revendeur Miele.

Lorsque 200 tasses ont été préparées, un message pour dégraisser l'unité de percolation apparaît à l'écran.

- Confirmez en effleurant la touche *OK*.

Le message s'affiche tant que l'unité de percolation n'a pas été dégraissée.

Lancer le dégraissage de l'unité de percolation

- Effleurez la touche sensitive ⌀.
- Sélectionnez Dégraisser l'unité de percolation puis validez en effleurant *OK*.

Le programme d'entretien a démarré.

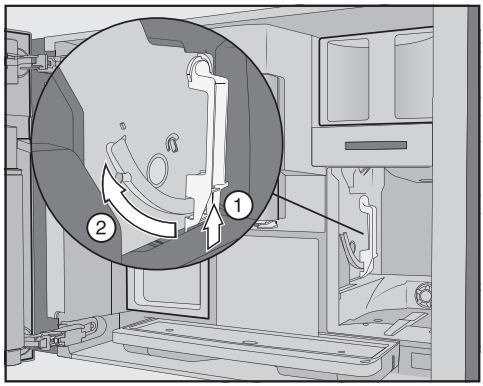
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

L'écran affiche : Retirer réservoir à eau et unité de percolation. Nettoyer l'intérieur. Rincer unité de percolation à la main et insérer une pastille..

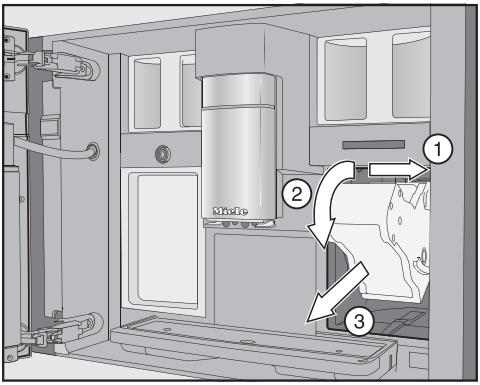
Sortir l'unité de percolation

Le cas échéant, l'unité de percolation ne peut plus être insérée si vous avez retiré l'unité de percolation et modifié la position de la poignée.
Ne modifiez **pas** la position de la poignée après avoir retiré l'unité de percolation.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau.



- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers l'avant ②.



- Tirez en premier lieu l'unité de percolation vers le côté ① puis vers l'avant pour l'extraire ②. Inclinez l'unité de percolation vers l'avant ③.

Si l'unité de percolation ne peut pas être retirée ou ne peut l'être que difficilement, cela signifie que l'entraînement de l'unité de percolation n'est pas en position de base.

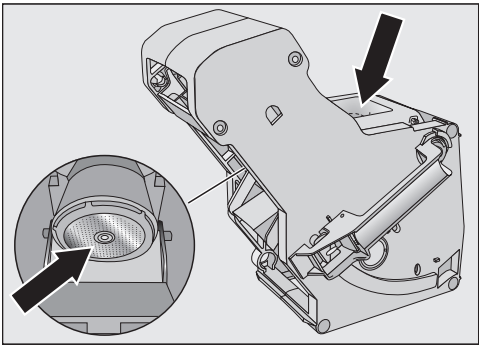
Nettoyer l'unité de percolation et l'intérieur

Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.

Nettoyez l'unité de percolation exclusivement à la main et à l'eau chaude, **sans aucun produit nettoyant**.

Pour obtenir un bon café et éviter la prolifération de bactéries, enlevez et nettoyez l'unité de percolation au moins une fois par semaine à l'eau claire.

- Nettoyez l'unité de percolation **à la main et à l'eau chaude**, sans aucun produit de nettoyage.

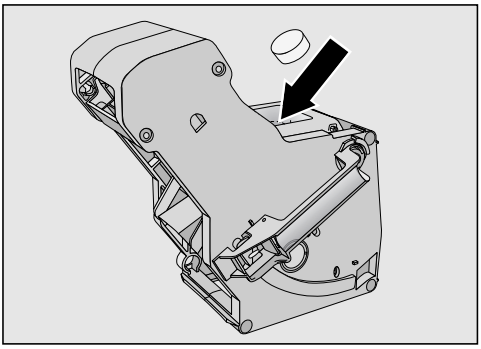


- Enlevez les restes de café présents dans les filtres. Le premier filtre se trouve dans l'entonnoir, le deuxième sur la gauche à côté de l'entonnoir.

Lors du retrait de l'unité de percolation, du café moulu tombe sur le bac d'égouttage.

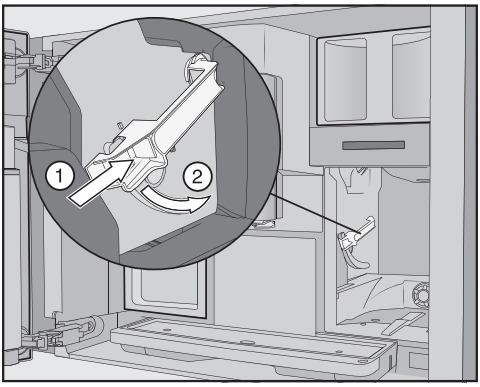
- Retirez le bac d'égouttage et nettoyez le couvercle.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café (voir aussi chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main »). Enlevez les restes de café moulu avec un aspirateur.

Introduire des pastilles de nettoyage dans l'unité de percolation



- Placez la tablette de nettoyage en haut dans l'unité de percolation (flèche).
- Poussez l'unité de percolation avec la pastille de nettoyage à l'horizontale dans la machine à café.

Si l'unité de percolation ne peut pas être remise en place, cela signifie que l'entraînement de l'unité de percolation n'est pas en position de base.



- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers l'arrière ②.
- Insérez le réservoir à eau et le bac d'égouttage avec le bac à marc dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

L'opération de nettoyage est terminée lorsque le menu des boissons s'affiche à l'écran.

Détartrer l'appareil

Risque de dommages dus à des projections de solution détartrante.

Attention ! Risque d'endommagement des surfaces et parquets naturels fragiles.

Essuyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

La machine à café ne s'entartre que si elle est utilisée. La rapidité de l'entartrage dépend du degré de dureté de l'eau utilisée. Détartrez régulièrement votre appareil.

La machine à café gère le détartrage et vous indique les opérations à effectuer. A l'écran, plusieurs messages vous invitent notamment à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir à eau.

Le détartrage est **impératif** : il dure environ 35 minutes.

Lorsqu'un détartrage doit être effectué, la machine à café vous le signale. A chaque commande, la machine à café affiche le décompte des boissons que vous pouvez encore préparer jusqu'au détartrage.

- Confirmez en effleurant la touche *OK*.

Lorsque le nombre de boissons restantes arrive à 0, la machine à café se bloque complètement.

Si vous ne voulez pas détartrer l'appareil immédiatement, vous pouvez arrêter la machine à café. En revanche, vous ne pourrez pas préparer de nouvelle boisson tant que vous n'aurez pas procédé au détartrage.

Détartrer sur demande de l'appareil

Le message suivant s'affiche : Détartrer l'appareil.

- Confirmez en effleurant la touche *OK*.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

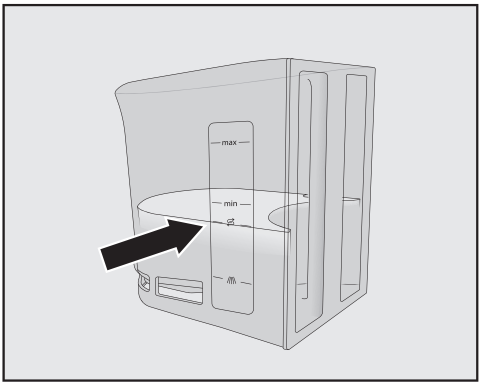
Lorsque le message Remplir le réservoir à eau avec 2 pastilles détartrantes et de l'eau tiède jusqu'au repère ⇄ et le remettre. Fermer la porte s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

Pour un détartrage optimal, nous recommandons l'utilisation de pastilles détartrantes Miele.
Les pastilles détartrantes Miele ont été conçues spécialement pour les machines à café Miele.

D'autres produits de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre appareil. De plus, l'efficacité du détartrage ne peut pas être garantie si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

Les pastilles détartrantes sont disponibles dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou chez votre revendeur Miele.

Utilisez **2** pastilles de détartrage à chaque fois.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère ⇄.
- Ajoutez **2** pastilles détartrantes dans le réservoir à eau.

Veillez à respecter les dosages. Il est important de remplir le réservoir à eau avec la quantité d'eau prescrite. Dans le cas contraire, le détartrage ne serait pas complet.

Procéder au détartrage

- Remettez le réservoir à eau en place.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque l'écran affiche Rincer et insérer le réservoir à eau. Fermer la porte de l'appareil. :

- Rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout** résidu de détartrant du réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau potable.

L'opération de détartrage est terminée lorsque le menu des boissons apparaît à l'écran.

En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

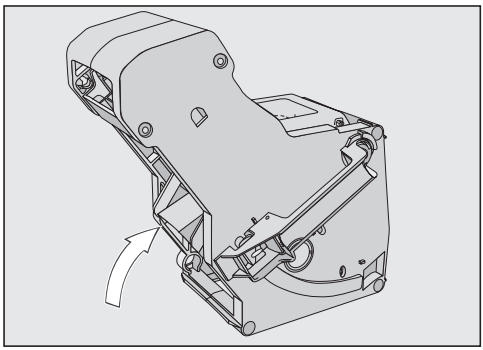
Messages à l'écran

Vous devez valider les messages d'erreur en effleurant *OK*. A défaut, un message peut réapparaître à l'écran même si l'anomalie a été corrigée.

Suivez les instructions à l'écran pour résoudre l'anomalie.

Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
F1, F2, **F80, F82** **F353, F354**	Une anomalie interne s'est produite. ■ Eteignez la machine à café. Attendez environ 1 heure avant de remettre l'appareil en marche.
F74, F77 **F225, F226** **F235, F353, F354**	Une anomalie interne s'est produite. ■ Eteignez la machine à café. Attendez environ 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.

Problème	Cause et solution
F73 ou Contrôler l'unité de percolation	L'unité de percolation ne revient plus dans sa position initiale ou elle est encrassée. Elle ne tasse plus la mouture. ■ Vérifiez si vous pouvez retirer l'unité de percolation. ■ Si vous pouvez retirer l'unité de percolation, rincez-la sous l'eau courante.  ■ Remettez le système d'éjection du café dans sa position initiale (voir illustration). ■ Insérez le réservoir à eau dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil. Ne remettez pas l'unité de percolation en place. Allumez la machine à café. L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale. ■ Lorsque le message Mettre en place l'unité de percolation s'affiche, replacez l'unité de percolation dans l'appareil. Refermez la porte de l'appareil. ■ Si vous ne pouvez pas retirer l'unité de percolation, éteignez la machine à café. Attendez environ 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.
Un programme d'entretien est interrompu et l'écran affiche : Insérer le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.	Vous n'avez pas rempli ou replacé correctement le réservoir à eau. ■ Vérifiez si vous avez choisi le bon repère. Les symboles sur le réservoir à eau marquent la quantité d'eau nécessaire pour les programmes d'entretien Détartrer l'appareil : ⇄ et Nettoyer le conduit de lait : ///\\\ . ■ Remplissez le réservoir jusqu'au repère et lancez à nouveau le processus.

Problème	Cause et solution
F233	Le capteur de bord de tasse n'est pas en place ou n'a pas été correctement installé. Si un objet (par ex. une tasse) heurte le capteur de bord de tasse pendant que la distribution centrale remonte, le capteur de bord de tasse perd sa position de référence. ■ Confirmez en effleurant la touche *OK*. ■ Remettez le capteur de bord de tasse en place. La détection du bord de la tasse est désactivée et la distribution centrale reste en position haute jusqu'à la remise en marche de la machine à café. La détection de bord de tasse sera réinitialisée à la prochaine remise en marche.
F 307 ou Retirer et nettoyer la vanne de lait	Il y a une panne de la vanne de lait. ■ Retirez et nettoyez la vanne de lait (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer et nettoyer la vanne de lait »).

Fonctionnement anormal de la machine à café

Problème	Cause et solution
L'écran reste éteint lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt ⏻.	Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ⏻ pendant au moins 3 secondes.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.

Problème	Cause et solution
La machine à café est sous tension mais l'éclairage ne s'allume pas.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre « Réglages », section « Éclairage »).
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente Miele.
La machine à café ne réagit pas à la commande sur écran.	Une anomalie a été détectée. ■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻ jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche de l'appareil.
La machine à café s'arrête brusquement.	L'heure d'arrêt programmée préréglée en usine (20 minutes) ou l'heure d'arrêt que vous avez programmée est dépassée. ■ Le cas échéant, réglez à nouveau l'heure d'arrêt (voir chapitre « Réglages », section « Timer »).
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
Les touches sensitives ne réagissent pas. Impossible de commander la machine à café.	Une anomalie interne s'est produite. ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.
Un ventilateur tourne bien qu'aucune boisson ne soit préparée ou que l'appareil soit désactivé.	Ceci n'est pas une anomalie. Le ventilateur dans l'appareil fonctionne après la préparation d'une boisson voire après la désactivation de l'appareil jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit suffisamment déshumidifié.

Problème	Cause et solution
La préparation de café est interrompue de façon répétée et le message Remplir le réservoir à grains **s'affiche.**	Ceci n'est pas une anomalie ! L'unité de percolation ne détecte pas le café moulu. Une fois moulues, certaines variétés de café donnent une faible quantité de poudre. En général, le degré de mouture est alors réglé sur fin et la quantité de mouture réglée sur basse. ■ Confirmez en effleurant la touche *OK*. Si le message apparaît lors de la préparation de toutes les spécialités à base de café : ■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir « Degré de mouture »). ■ Augmentez la quantité de mouture. Tenez également compte d'éventuelles boissons personnalisées dans « Profils ».
	Si le message apparaît uniquement lors de la préparation de certaines spécialités à base de café : ■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour cette spécialité à base de café (voir « Quantité de mouture »). Augmentez la quantité de mouture. ■ Si nécessaire, choisissez également un degré de mouture un peu plus grossier.
Impossible de retirer l'unité de percolation.	L'entraînement de l'unité de percolation n'est pas bien positionnée. ■ Le cas échéant, remettez la poignée de l'unité de percolation dans la position initiale. ■ Fermez la porte de l'appareil. ■ Eteignez la machine à café. ■ Patientez env. 1 minute avant de remettre la machine à café en marche. L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale. ■ Répétez ces opérations si nécessaire.
Impossible de retirer l'unité de percolation.	L'entraînement de l'unité de percolation n'est pas bien positionnée. ■ Fermez la porte de l'appareil. L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale. ■ Répétez l'étape une nouvelle fois si nécessaire.

Problème	Cause et solution
Malgré la présence d'un récipient sous la distribution centrale, la préparation de la boisson est arrêtée prématurément.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Si le récipient a une ouverture très large, par ex. une très grande tasse, le capteur de bord de tasse ne détecte pas le bord du récipient et la boisson est interrompue. Utilisez un autre récipient ou positionnez le récipient de sorte à assurer la détection du bord.
La machine à café ne s'allume plus, bien que le réglage du Timer (minuterie) Mise en marche à **soit activé.**	La sécurité enfants est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants.
	Le jour de la semaine actuel n'a pas été sélectionné. ■ Vérifiez et modifiez ces réglages si nécessaire.
	La machine à café s'est enclenchée automatiquement 3 fois de suite mais personne ne s'en est servi (mode vacances). ■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson.
Vous préparez de l'eau très chaude ou du thé et seule de la vapeur est produite.	L'altitude est probablement mal réglée. ■ Modifiez les paramètres d'altitude (Réglages ⚑ | Altitude). ■ Le cas échéant, vous pouvez également modifier les paramètres de température des boissons (Paramètres).
La lisibilité à l'écran est très mauvaise voire impossible.	La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible. ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre « Réglages »).
L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson.	Le mode expo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre « Réglages »).

Résultat non satisfaisant

Problème	Cause et solution
Le café n'est pas assez chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important. ■ Préchauffez la tasse, par exemple avec de l'eau chaude.
	La température de percolation est trop faible. ■ Augmentez la température de percolation.
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Sortez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main. ■ Dégraissez l'unité de percolation.
La machine émet des bruits plus forts que d'ordinaire pendant la mouture du café.	Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir à grains de grains frais.
	Des éléments indésirables se trouvent parmi les grains de café, par ex. des morceaux de plastique ou des cailloux. ■ Eteignez immédiatement la machine à café. Contactez le service après-vente Miele.
Le café s'écoule très rapidement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop gros. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir « Degré de mouture »).
La boisson à base de café s'écoule trop lentement dans la tasse.	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre « Nettoyage et entretien » au paragraphe « Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur »).
La crema (mousse blonde du café) ne se forme pas bien.	Les grains de café ne sont plus frais. Si les grains de café torréfiés sont stockés à l'air libre pendant trop longtemps, le dioxyde de carbone s'échappe progressivement des grains de café. Par conséquent, il ne se forme plus de Crema pendant la préparation. Bien sûr, vous pouvez toujours utiliser les grains de café.

Problème	Cause et solution
Le café est trop léger. Le marc de café dans le bac à marc s'émiette et est en bouillie.	Trop peu de café moulu est infusé, car les grains de café acheminés dans le moulin sont en trop faible quantité. Utilisez-vous une torréfaction foncée ? Les grains de café torréfiés très sombres sont souvent huileux. Ces corps gras peuvent s'accumuler sur les parois des réservoirs à grains et gêner le passage des grains. Utilisez-vous une variété de café à très gros grains ou à grains de tailles très différentes ? Les grains risquent de se coincer et de créer un « bouchon ». ■ Nettoyez les réservoirs à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très foncée et huileuse. ■ Sortez légèrement les récipients à grains pour les secouer si vous utilisez des variétés de café à grains très gros ou à grains de tailles très différentes. ■ Le cas échéant, essayez d'autres variétés de café.
Le café ne coule pas uniformément des deux buses de distribution. Des projections peuvent survenir lors de la préparation de lait.	Des dépôts de café dans la distribution centrale entravent la distribution de boisson. ■ Démontez la distribution centrale et lavez les pièces en machine, à l'exception de l'habillage inox. Effectuez ce nettoyage **une fois par semaine**.
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Seul du lait froid (< 10 °C) permet de préparer une mousse de lait parfaite. ■ Contrôlez la température dans le récipient à lait.
	Le conduit de lait est obstrué et/ou la vanne de lait est encrassée. ■ Retirez et nettoyez la vanne de lait.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

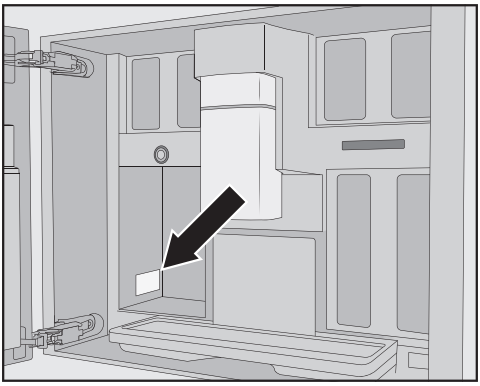
Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.



Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Vous trouverez ces produits et d'autres accessoires dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou de votre revendeur Miele.

- **Chiffon microfibre tous usages**
  pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
- **Nettoyant pour conduit de lait**
  pour nettoyer le circuit de lait
- **Pastilles nettoyantes**
  pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
  pour détartrer le circuit d'eau
- **CJ Jug 1,0 l**
  Cafetière isotherme pour le café ou le thé (fonction cafetière et théière)
- **Café Miele Black Edition « ONE FOR ALL »**
  grains de café entiers - parfaitement adapté à la préparation d'espresso, de Café Crema et de spécialités de café à base de lait
- **Café Miele Black Edition « ESPRESSO »**
  grains de café entiers - parfaitement adapté à la préparation d'espresso
- **Café Miele Black Edition « CAFÉ CREMA »**
  grains de café entiers - parfaitement adapté à la préparation de cafés

Le contenu peut varier en fonction du pays et du modèle. La boutique en ligne Miele, le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele vous indiqueront quels accessoires et quels produits de nettoyage et d'entretien sont disponibles dans votre pays.

Raccordement électrique

La machine à café est équipée en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.

Installez la machine à café de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.

⚠ Risque d’incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement de la machine à café sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, ne pas utiliser de rallonge ni de multiprises, ni d'adaptateurs et/ou de fiches dites d'économie d'énergie.

L'installation électrique doit être conforme aux normes EDF.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type ⎓ de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique de la machine à café.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

La plaque signalétique indique la puissance de raccordement.
Prévoyez un fusible d'au moins 10 A.
Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

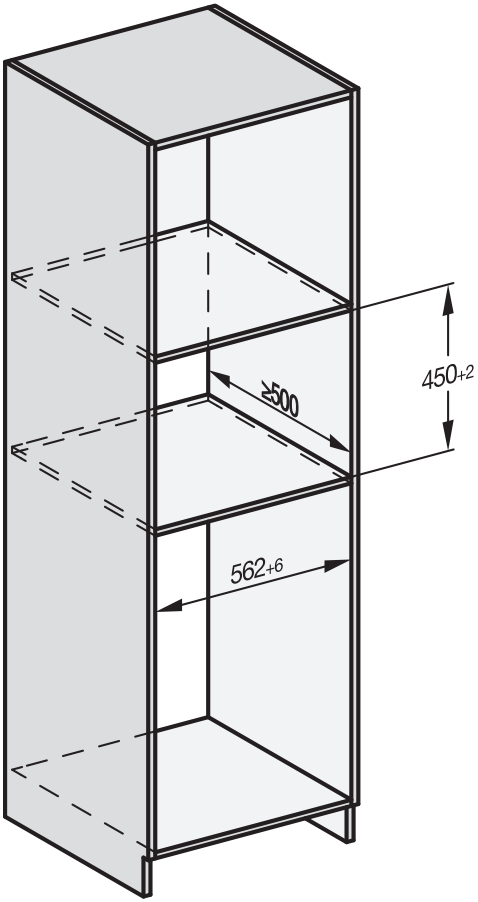
Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d’alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de sauvegarde) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l’installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l’installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

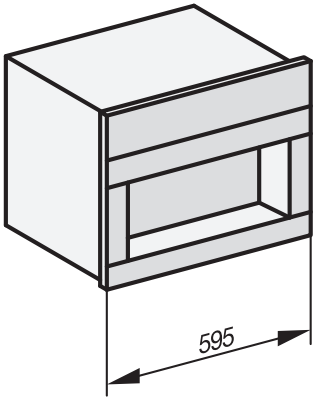
Cotes d'encastrement

Encastrement dans un meuble haut

Respectez une hauteur d'installation minimale de 850 mm

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.



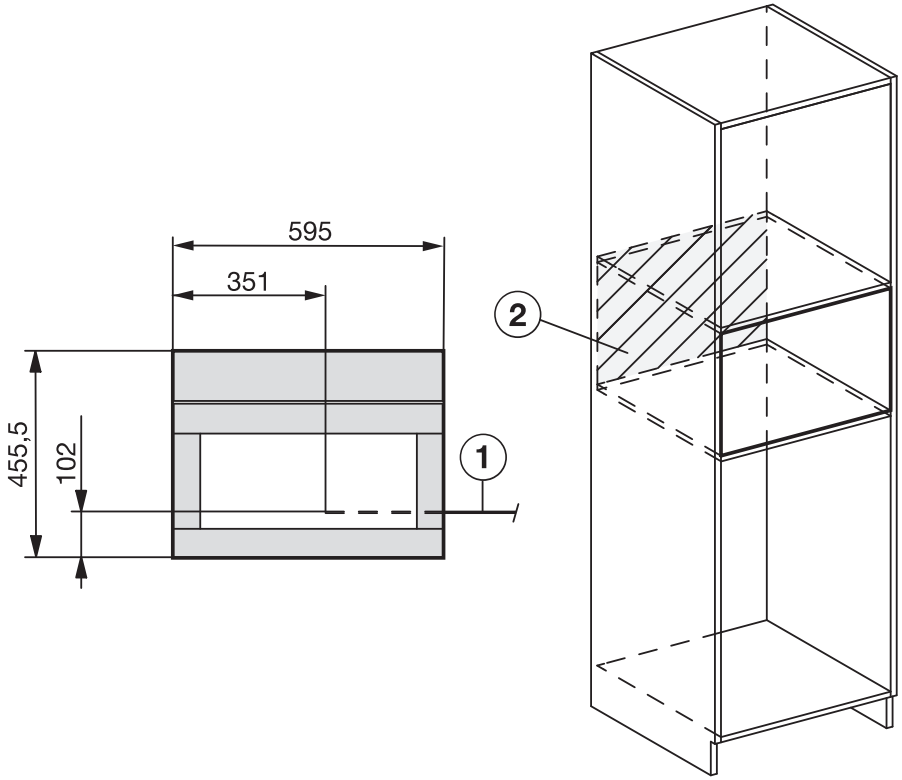


Il est possible de le combiner avec d’autres appareils encastrables Miele. Dans ce cas, il est impératif de prévoir un plancher intermédiaire fermé entre la machine à café et l’appareil situé en dessous. Aucune tablette n'est nécessaire pour la combinaison avec un tiroir chauffant Gourmet/un tiroir sous vide encastrable.

Installation

Installation et raccordements

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.



① Câble d'alimentation secteur

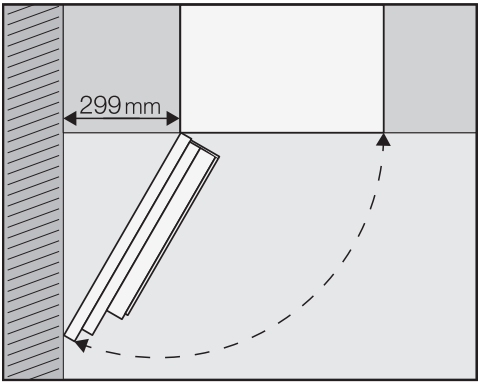
② Pas de raccordement électrique dans cette zone

Montage de la machine à café

⚠ Risque de blessures lié à un fonctionnement non conforme.
Si un appareil n'est pas installé et donc non sécurisé, les personnes encourent des risques de blessure.
N'utilisez la machine à café que si elle est installée.

⚠ Risque de dommages matériels lié à un fonctionnement non conforme.
Si la plage de température ambiante n'est pas respectée, la machine à café risque de ne pas fonctionner correctement.
N'utilisez la machine à café que dans une plage de température ambiante de +16 °C à +38 °C.

Respectez une hauteur d'installation minimale de 850 mm



Conseil : S'il y a au moins 299 mm entre le mur et la machine à café, la porte de l'appareil s'ouvre plus largement et la manipulation est plus facile. Il est ainsi plus facile de retirer par ex. le réservoir à grains gauche.

Vous aurez besoin d'un tournevis de taille TX 20 pour l'installation.

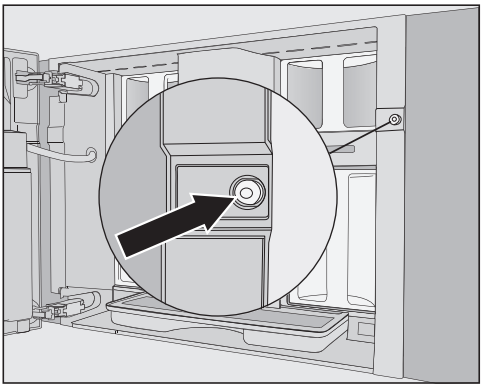
Conseil : Il est utile de prévoir un support pour la machine à café qui soit à la hauteur de la niche d'encastrement. Cela facilite le raccordement de l'appareil.

Raccordement au réseau électrique

Suivez les indications dans le chapitre « Raccordement électrique ».

- Raccordez la machine à café au réseau d'électricité.

Démonter les sécurités de transport



Dans le trou de vis se trouve un bouchon de silicone rouge qui sécurise la porte de l'appareil pendant le transport et évite ainsi tout dommage à l'appareil pendant le transport.

Retirez le bouchon en silicone, **avant** de visser la machine à café dans le meuble.

- Retirez le bouchon de silicone rouge du trou de vis en tirant fermement sur le bouchon de silicone.

Le bouchon en silicone n'est plus nécessaire. Éliminez le bouchon en silicone dans les ordures ménagères.

Insérer et aligner la machine à café

Lorsque vous poussez l'appareil dans la niche, faites attention à ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation.

- Introduisez la machine à café jusqu'à la butée dans la niche d'encastrement.

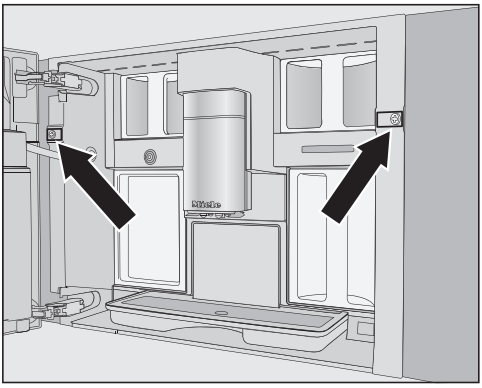
Ne modifiez en aucun cas les charnières de porte pour ajuster la machine à café. Sous peine d'empêcher le bon positionnement du récipient à lait et par conséquent le bon déroulement des préparations au lait.

- Vérifiez que la machine à café est bien centrée et bien d'aplomb dans la niche. Dans le cas contraire, ajustez son positionnement.

Vous pouvez maintenant visser la machine à café dans le meuble.

Visser la machine à café dans le meuble

- Ouvrez la porte de l'appareil.



Sont incluses dans la livraison
2 vis TX20 (25 mm).

- Fixez la machine à café à l'aide des vis fournies aux parois latérales du meuble.
- Serrez fermement les deux vis.

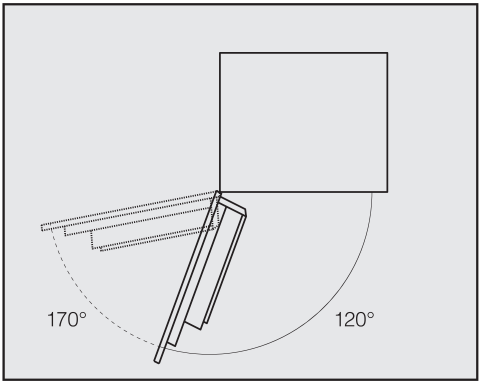
Conseil : Vous pouvez retirer les limiteurs d'ouverture de porte et étendre l'angle d'ouverture de la porte à environ 170° pour visser plus facilement la vis gauche (voir section « Limitation d'ouverture de porte »). Vérifiez que l'espace est suffisant et que la porte de l'appareil ne heurte pas un mur adjacent.

- Vérifiez le fonctionnement de la machine à café.

Limitation d'ouverture de porte

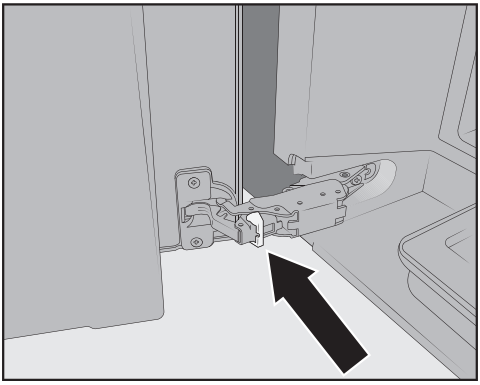
Les charnières de porte de la machine à café sont équipées de limiteurs d'ouverture de porte qui limitent l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil à environ 120°. De cette manière, la porte ne peut pas cogner contre un mur adjacent ni être endommagée lors de son ouverture.

Vous pouvez retirer les limiteurs d'ouverture de porte pour étendre l'angle d'ouverture à env. 170°. Il est ainsi plus facile de retirer par ex. les réservoirs à grains.



Supprimer la limitation d'ouverture de porte

Avant d'étendre l'angle d'ouverture de la porte, vérifiez que l'espace est suffisant et que la porte de l'appareil ne heurte pas un mur adjacent.



- Retirez les limiteurs d'ouverture de porte des charnières en soulevant, par exemple, les limiteurs d'ouverture de porte à l'aide d'un tournevis.

L'angle d'ouverture de la porte de l'appareil est désormais étendu à 170°.

Caractéristiques techniques

Consommation d’électricité en veille :	≤ 0,3 Watt
Consommation électrique en mode veille avec maintien de la connexion au réseau :	≤ 2,0 Watt
Bande fréquence	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Puissance maximale d'émission	≤ 100 mW

Par la présente, Miele déclare que cette machine à café est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresses Internet suivantes :

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur https://miele.fr/modedemploi en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

Droits d’auteur et licences

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d’auteur. Les droits d’auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

Ce module de communication intégré dans l'appareil contient également des composants logiciels distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web (http[s]://<Adresse IP>/Licenses). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s’appliquent qu’à l’égard des ayants droit respectifs.

MIELE France
Siège social
9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S. Bobigny B 708 203 088
E-mail : contact@miele-support.fr

Miele Experience Center
Paris Rive Droite
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Experience Center
Paris Rive Gauche
30 rue du Bac
75007 Paris

Miele Experience Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var

Miele Experience Center Toulouse
10 rue Croix Baragnon
31000 Toulouse

Internet
www.miele.fr

La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)
Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16 (Lu.-Ven. 8h-17h)
E-mail: contact@miele-support.be
Internet: www.miele.be
Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt
https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm

Miele Luxembourg S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich
Réparations à domicile et autres renseignements : +352 497 11 30 (Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)
E-mail : infolux@miele.lu
Internet : www.miele.lu
Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich
https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm

Siège en Allemagne :
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Allemagne

Miele

CVA 7440

fr-FR

M.-Nr. 12 859 920 / 01